



Bunter Salat mit Räuchermakrele

und gebackenem Kartoffel-Bete-Gemüse



30-40min



3-4 Personen

Chioggia-Bete schmeckt nicht nur extrem lecker, sie sieht mit ihrer rot-weißen Maserung auch wunderschön aus! Die erdigen Prachtstücke gibt es heute als Teil eines knackigen Salats mit Apfel und Kartoffeln, der mit einer Joghurt-Meerrettich-Creme verfeinert wird. Obendrauf spendieren wir geräuchertes Makrelenfilet, für weitere Farb- und Geschmacksakzente sorgen aromatischer Dill und frische Frühlingszwiebeln. Ahoi!

- 1kg festkochende Kartoffeln
- 2 Rote Beten
- 2 Chioggia-Beten
- 1 Stück Meerrettichwurzel
- 1 Becher Joghurt ²
- 2 Lauchzwiebeln
- 10g Dill
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 grüner Apfel
- 100g roter Babymangold
- 2 Packungen geräuchertes Makrelenfilet ¹

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- Sparschäler
- Küchenreibe
- Zitruspresse

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 676kcal, Fett 36.6g,
Kohlenhydrate 63.0g, Eiweiß 20.6g



1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** in dünne Scheiben schneiden. Die **Roten Beten** und die **Chioggia-Beten** schälen und in dünne Scheiben schneiden. **Tipp:** Da **Rote Bete** stark färbt, beim Verarbeiten am besten Küchenhandschuhe und Schürze tragen.



2. Gemüse backen

Die **Kartoffeln** und die **Bete** auf 2 mit Backpapier ausgelegten Backblechen verteilen und mit 2EL Olivenöl, ½TL Salz und 1 Prise Pfeffer vermengen. Im Ofen 20-25Min. backen, bis die **Kartoffeln** und die **Bete** gar und an den Rändern leicht gebräunt sind. Nach der Hälfte der Zeit wenden und je nach Ofenart ggf. die Bleche tauschen.



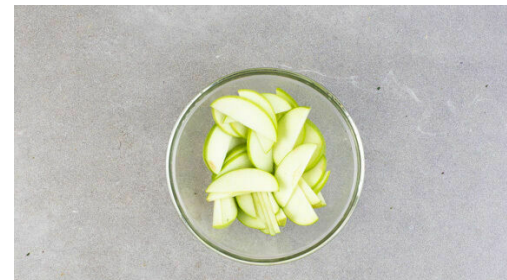
3. Joghurt verfeinern

Die **Meerrettichwurzel** schälen und fein reiben. Den **Joghurt** mit **2-3TL Meerrettich**, 4EL Wasser, 1 kräftigen Prise Salz und 1 Prise Pfeffer vermengen, nach Geschmack mit 1 Prise Zucker würzen und kühl stellen.



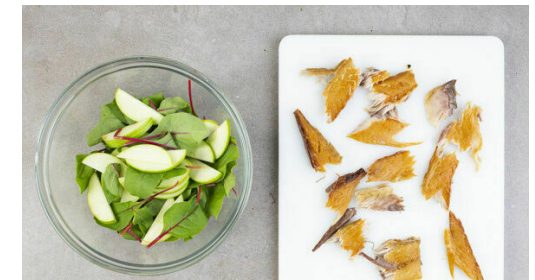
4. Garnitur vorbereiten

Die **Lauchzwiebeln** schräg in sehr dünne Ringe schneiden. Die **Dillspitzen** von den Stängeln zupfen und grob schneiden.



5. Apfel verfeinern

Die **Zitrone** auspressen. Den **Apfel** vierteln, entkernen, in dünne Scheiben schneiden und mit **2-3EL Zitronensaft** vermengen.



6. Salat vermengen

Den **Mangold**, 2EL Olivenöl und 2 kräftige
Prisen Salz und Pfeffer unter den **Apfel**
mengen. Die **Makrele** von der Haut befreien
und in mundgerechte Stücke zupfen, dabei
evtl. größere Gräten entfernen. Den **Fisch**
und den **Salat** auf den **Beten** und den
Kartoffeln anrichten und mit dem **Joghurt**
beträufeln. Mit den **Lauchzwiebeln** und dem
Dill garnieren und servieren.