



Xenia kocht

Rote Bete Rhabarber Salat 4 Personen

Rhabarber ist das erste „Obst“ des Jahres. Botanisch ja eher ein Gemüse – aber egal. Ich liebe saures Obst. Und ich mochte schon als Kind Rhabarber.

Meine Familie war ja eher traditionell. Rhabarber war Obst und daher gab es ihn als Kuchen, als Kompott oder als Marmelade. Erst später habe ich entdeckt, dass man damit auch viele leckere herzhaftere Rezepte machen kann.

Dieses Rezept vereint zwei meiner Lieblinge: den Rhabarber und die Rote Bete – was will man mehr!

Zutaten

800 g gekochte rote Bete
300 g Rhabarber
30 g Zucker
2 EL Ahornsirup
2 EL Olivenöl
½ TL Piemont
1 kleine rote Zwiebel
Petersilie
Salz



1. Rote bete würfeln.
2. Rhabarber schälen, in ca. 2 cm große Stücke schneiden, mit dem Zucker vermischen und im Backofen bei 180 Grad rösten. Der Rhabarber sollte gar, aber nicht matschig sein. Zur Bete dazu fügen.
3. Aus Ahornsirup, Olivenöl, Piemont und der fein gewürfelten Zwiebel ein Dressing anrühren. Zum Salat dazu geben und gut durchmischen.
4. Mit Salz abschmecken.
5. Je nachdem wie sauer oder süß der Rhabarber ist ggf. noch mit etwas essig abschmecken.

