

# ROTE BETE-BROTSALAT MIT FETA

für eine Portion

---

## Zutaten

*250 g vorgegarte Rote Bete (oder frische Bete gar kochen)*

*50 g Vollkornbrötchen, auch vom Vortag*

*50 g Feta*

*1 EL Olivenöl*

*1 El Balsamico Essig*

*2 EL Apfelsaft*

*Salz, schwarzer Pfeffer*

*1 Hand voll Basilikumblättchen*

## Zubereitung

1. Backofen auf 150 Grad vorheizen. Rote Bete abtropfen lassen, ggfs. schälen und in 1 cm große Stücke schneiden. Brötchen ca. 1 cm groß würfeln, auf Backblech verteilen und im Backofen ca. 5-7 min. knusprig anrösten. Feta in ca. 1 cm große Stücke schneiden. Rote Bete, Brotstücke und Feta miteinander vermischen.
2. Dressing aus Öl, Essig, Apfelsaft und Gewürzen zubereiten. Salat direkt vor dem Verzehr mit Dressing vermischen und mit Basilikum bestreuen.