Rote-Bete-Salat mit Äpfeln

500g rohe Rote Bete
300g Äpfel
Saft einer 1/2 Zitrone

Sauce
2 EL Essig
4 EL kaltgepreßtes Distelöl
1 EL Senf
1 St. Frischer Meerrettich
Meersalz
Pfeffer

2 EL Pistazienkerne

1 Die Roten Beten schälen und fein raspeln. Die Äpfel ungeschält vierteln und entkernen, die Fruchtviertel quer in Scheiben schneiden mit dem Zitronensaft beträufeln.

2 Für die Sauce Essig, Öl und Senf verrühren. Den Meerrettich schälen und direkt zur Sauce reiben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3 Die Roten Beten und die Apfelscheiben mit der Sauce gut vermengen. 30 Minuten ziehen lassen. Die Pistazien über den Salat streuen.
Variante: Für eine Hauptmahlzeit gekochte Kartoffelwürfel untermischen.