

# ROTKÄPPCHEN SALAT MIT ROTEN RÜBEN



Jetzt sind es nur noch wenige Wochen bis Weihnachten. Der Winter steht vor der Tür und mit ihm auch eine Reihe leckere Rezepte. Ich achte immer darauf, dass ich bei der Auswahl meiner Zutaten auf Saisonale Produkte setze. Im Moment bin ich ein großer Fan von Roten Rüben, Rotkraut, Feigen und Walnüssen. Ob sich aus diesen Zutaten auch ein leckeres Rezept kreieren lässt? Mit Sicherheit, denn zum Glück gibt es von Simply Good bereits geschälte und gekochte Rote Rüben, sowie meinen absoluten Lieblingssalat mit Rotkraut, den Rotkäppchen Salat. Zusammen mit karamellisierten Nüssen, Feigen und etwas Ziegenfrischkäse lässt sich so im Handumdrehen ein tolles Gericht zaubern, mit dem ihr nicht nur euch selbst, sondern auch eure Gäste bei der nächsten Weihnachtsfeier beeindrucken könnt. Habe ich euch neugierig gemacht?

ZEITSCHÄTZUNG  
**30 MIN**

SCHWIERIGKEIT  
**SUPER EASY**

ERNÄHRUNG  
**VEGETARISCH**

## ZUTATEN

Für 2 Personen:

- 1 Packung Simply Good Rote Rüben
- 1 Packung Simply Good Rotkäppchen Salat
- 2 Feigen
- 5 Walnüsse
- 2 EL Ahornsirup
- Olivenöl
- Frische Petersilie
- Salz, Pfeffer
- 4 EL Weißer Balsamico

## ZUBEREITUNG

Und so gehts:

1

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Simply Good Rote Rüben in Würfel schneiden und auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen.

3

In der Zwischenzeit Ahornsirup in einer Pfanne auf mittlerer Hitze erhitzen. Feigen in Scheiben schneiden und Nüsse knacken.

5

Rotkäppchen Salat in einer Schüssel mit Balsamico vermengen. Anschließend auf zwei Schüsseln verteilen, Feigen und Nüsse, sowie Rote Rüben dazugeben.

2

Petersilie hacken und zusammen mit etwas Olivenöl, Salz und Pfeffer über die Rote Rüben geben. Im Ofen bei mittlerem Einschub zirka 15-20 Minuten backen.

4

Beides zum Ahornsirup geben und 5 Minuten karamellisieren lassen. Hitze zurückdrehen und abkühlen lassen.

6

Mit Ziegenfrischkäse und eventuell frischer Petersilie servieren. Fertig!