

SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Email: [kontakt@cellagon.de](mailto:kontakt@cellagon.de) Tel: 0431 329932 Web: [www.cellagon.de](http://www.cellagon.de)

---



# Steckrübensalat mit Walnüssen

## Salat

600 g Steckrübe

1 Bündel Petersilie

50 g Walnüsse

4 Esslöffel Balsamico Bianco

4 Esslöffel Orangensaft

3 Teelöffel brauner Zucker

4 Esslöffel Walnussöl oder Olivenöl

Salz

Pfeffer

Chili

**Zubereitungszeit:** 20 min

**Kochzeit:** 5 min

**Gesamtzeit:** 55 min

**Schwierigkeitsgrad:** einfach

**Portionen:** 4 Personen

**Kalorien p.P.:** 254 kcal

---

## Salat

1. Die Steckrübe schälen und grob reiben oder hobeln.
2. Petersilie waschen, trocknen und hacken.

3. Walnüsse grob hacken und ohne Fett in einer beschichteten Pfanne kurz anrösten.
4. Balsamico und Orangensaft mischen.
5. Zucker in einer beschichteten Pfanne karamellisieren und mit Balsamico und Saft ablöschen. Rühren bis sich alles aufgelöst hat. Abkühlen lassen. Dann die Öle unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken.
6. Alle Zutaten in einer Schüssel vermengen und den Salat mindestens 30 Minuten ziehen lassen.