



STECKRÜBENSALAT MIT WALNÜSSEN



Die Steckrübe schälen und grob reiben oder hobeln.



Petersilie waschen, trocknen und hacken.



Walnüsse grob hacken und ohne Fett in einer beschichteten Pfanne kurz anrösten.



Balsamico und Orangensaft mischen.



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.



Alle Zutaten in einer Schüssel vermengen und den Salat mindestens 30 Minuten ziehen lassen.

ZUTATEN

für 4 Portionen

600 g	Steckrübe
1 Bd	Petersilie
50 g	Walnüsse
4 EL	Balsamico Bianco
4 EL	Orangensaft
3 TL	brauner Zucker
4 EL	Walnussöl oder Olivenöl
2 TL	Cellagon Omega-3 Algenöl Orange
	Salz, Pfeffer, Chili

GUTEN APPETIT!

Passt perfekt dazu:
Cellagon Omega-3
Algenöl Orange

