

Rote Rübentatar

Dauer: Schnell Kategorie: Vorspeisen und Salate Vegetarisch Saison: Herbst Winter Für: 4 Personen



Verfasst von: Rosemarie Haider

Zutaten

250 G	gekochte und geschälte Rote Rüben
3	Essiggurkerl
	einige Kapern
1	Apfel
1	roter Zwiebel
1 EL	Essig
1 EL	Zitronensaft
	etwas gehackte Petersilie
3 EL	Sauerrahm
	Salz
	etwas Ingwer
	Pfeffer

Zubereitung

1. Die Rote Rüben, Äpfel und Kapern klein würfeln.
2. Mit allen anderen Zutaten gut vermischen, würzig abschmecken und etwas ziehen lassen.
3. Auf einen Teller kleine runde Metallringe (Keksausstecher) legen und mit den marinierten roten Rüben befüllen.
4. Danach kaltstellen und vor dem Servieren den Ring vorsichtig entfernen.

Dazu passen sehr gut ein Vollkornbaguette mit Krentopfen oder Räucherforelle.