

## Weihnachtlicher rote Beetesalat mit Birnen-Selleriekompott



### Der Trick mit den passenden Partnern

Rote Beetesalat wird oft in der gekochten Variante zubereitet. Wir haben heute etwas Besonderes. So schmeckt rote Beete raffiniert und köstlich.

Rote Beete harmoniert mit fruchtiger Birne und herzhaftem Sellerie. Die Birne nimmt etwas erdigen Geschmack aus der Beete. Und der Sellerie schenkt eine herzhafte Note. Aus diesen Zutaten lässt sich ein ungewöhnlicher Salat zaubern.

Außerdem bleibt die Beete roh. Mit dem Sparschäler lassen sich hauchdünne Späne abziehen. So behält der Salat seine Knackigkeit. Ein herrliches Gericht zu Hauptgängen, zu Ziegenkäse und solo mit Brot.

Hier die heutige Rezeptur für "**Weihnachtlicher rote Beetesalat mit Birnen-Selleriekompott**":

## Zutaten

### Für 4 Personen:

- 2 rote Beeten
- 100 g Sellerie
- 1 Birne
- 200 ml Apfelsaft
- 1 rote Zwiebel
- 6 EL Essig (z.B. Apfelessig)
- 4 EL Öl (z.B. Walnussöl)
- Salz, Pfeffer
- 2 TL Zucker
- Wer möchte: Etwas Rosmarin, fein geschnitten
- Nach Belieben: Fein geschnittene Petersilie

## Zubereitung

Die roten Beeten schälen. Tipp: Handschuhe tragen!

Dann mit dem Sparschäler von der rohen, roten Beete dünne Späne abziehen. Alle Späne in einer Salatschüssel sammeln und leicht salzen.

Die Sellerieknolle schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Die Birne entkernen und ebenfalls in 1 cm große Würfel schneiden.

In einem Topf 200 ml Apfelsaft mit 6 EL Essig, ½ TL Salz, 2 TL Zucker und Rosmarin aufkochen. Sellerie- und Birnenwürfel hinzugeben und 5 Minuten kochen lassen. Danach zu der roten Beete geben und 15 Minuten marinieren lassen.

Die Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Zur roten Beete geben. Den Salat mit Salz, Pfeffer, Öl und etwas Essig abschmecken. Zum Servieren mit Petersilie bestreuen.

