

# Rote-Bete-Salat mit Baguette

## Zutaten Salat:

- 400 g Rote Bete
- 300 g Karotten
- 100 g Äpfel
- 50 g getrocknete Feigen
- etwas Petersilie

## Zutaten Dressing:

- 60 ml Himbeeressig
- 30 g Honig
- 50 ml Rapsöl
- 1 Zitrone
- Salz, Pfeffer

## Zubereitung

1. Rote Bete, Möhren waschen, schälen, grob reiben
2. Äpfel ebenfalls waschen, entkernen, grob reiben
3. Feigen in feine Streifen schneiden
4. Petersilie gründlich waschen & trocknen; danach fein hacken
5. Alle Zutaten in eine Schüssel geben
6. Für das Dressing Zitrone auspressen; Saft mit Essig, Honig & Rapsöl vermengen; mit Salz & Pfeffer abschmecken und über den Salat geben
7. Cashewkerne grob hacken; im Backofen anrösten
8. Rote Bete Salat nach dem Anrichten mit Cashewkernen bestreuen

