

Rote-Bete-Kohlrabi-Salat

Für zwei Personen

2 rohe Rote Beten	1 Kohlrabi	1 Glas Nopales-Kaktusblätter
8 Orangen	1 Knoblauchzehe	2 Limetten
200 g geröstete und gesalzene Salz	Erdnüsse Pfeffer	2 TL Ancho-Chili in Stückchen

Für die Marinade Knoblauch abziehen und fein hacken. Orangen und Limetten halbieren und den Saft auspressen. Knoblauch, Orangensaft, Limettensaft, Erdnüsse und Chiliflocken vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kaktusblätter mit reichlich Wasser abspülen und in Streifen schneiden. Rote Beten und Kohlrabi schälen und ebenfalls würfeln. Kaktusblätter, Rote Bete und Kohlrabi mit in die Marinade geben und alles gut vermengen. Abschließend alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Diego Serratos am 03. Dezember 2019