Dauer: Mittel Kategorie: Hausapotheke Saison: Herbst



Zutaten

1 MITTELGROSSE	Rote Rübe
1 KLEINER	
	frische Krenwurzel
HALBE	Bio Zitrone
	Räucherforellefilet
	Hüttenkäse
80 G	Frischkäse
2 TL	Balsamico Essig
0,5-1 MESSERSPITZE	
	Salz und Pfeffer
ETWAS	frischer Dill

Zubereitung

- 1. Rote Rüben waschen und in Salzwasser ca. 45 Minuten bissfest kochen.
- 2. Auskühlen lassen, schälen und in kleine Würfel schneiden.
- 3. Die Roten Rüben salzen, pfeffern und mit Zubereitung 2 TL Balsamico sowie dem Abrieb einer halben Zitrone vermengen.
- Krenwurzel schälen und reißen,1TL davon unter die Rote-Rüben-Würfel mischen.
- Apfel waschen und samt Schale ebenfalls
 in 8 bis 10 Millimeter große Würfel schneiden.

Sofort mit dem Saft der ½ Zitrone beträufeln, damit die Würfel nicht braun werden!

- **6.** Hüttenkäse und Frischkäse pfeffern, evtl. etwas salzen.
- 7. 2-3 gehäufte Teelöffel frisch gerissenen Kren.

- **8.** Und nach Geschmack 0,5-1 Messerspitze Chilipulver sowie die Apfelwürfel untermischen.
- Haut von den Räucherforellenfilets abziehen und die Filets in Finger große Stücke zerpflücken.
- 10. Ein Glas zweimal übereinander schichtweise mit Apfelmischung, Räucherforelle und Roten Rüben befüllen und mit einem Zweig Dill dekorieren.

