



# Feldsalat mit Birne und Rote Bete

**ZUTATEN | 2-3 PORTIONEN    ZUBEREITUNG | ETWA 25 MINUTEN**

- 1 mittlere Birne
- 100 g Rote Bete | Konserve oder 2 gekochte Rote Bete-Kugeln
- 200 g Feldsalat
- 150 g Rote Linsen (verzehrfertig und abgekühlt)
- 1 TL Agavendicksaft, Honig oder 1 EL Xucker Light
- Saft einer ½ Zitrone
- 1 TL Leinöl
- Salz
- Pfeffer

**1. Den Feldsalat** säubern, waschen und bei Bedarf zuschneiden.

**2. Die Birne waschen**, entkernen und in mundgerechte Stücke schneiden.

**3. Rote Bete abtropfen** lassen und gegebenenfalls in Würfel schneiden.

**4. Feldsalat mit den Roten Linsen**, Salz, Pfeffer, Agavendicksaft, Leinöl sowie mit dem Zitronensaft vermengen und abschmecken.

**5. Salat anrichten:** Feldsalat mit Linsen auf dem Teller anrichten. Rote Bete und Birnenstücke darüber geben und nach Gusto noch einmal mit Pfeffer würzen.