

Rote Beete Carpaccio

Nach Isabel

Zutaten:

2 Bunte Beete
1/2 Bund Rucola oder
Hirschhornwegerich
1/2 Ziegenkäse oder Feta
2 Handvoll geröstete Walnüsse

Dressing:

2 El Olivenöl
1 Tl Senf
1 El Honig
Saft einer halben Zitrone
Heller Balsamico Essig
Pfeffer und Salz

Zubereitung:

Beete waschen und in feine
Scheiben schneiden oder hobeln.

Auf einem großen Teller legen und
leicht überlappen lassen.

Den Rucola zupfen und darüber
streuen.

Feta oder Ziegenkäse ebenfalls in
dünne Scheiben schneiden und mit
den gerösteten Walnüssen auf die
Beete geben.

Das Dressing anrühren und auf
dem Gemüse verteilen.

Die Rote Beete kann auch
vorgekocht werden.



Obsthof Großmonra

Steffen Schneider | Kirchstr. 28 | 99625 Köllda OT Großmonra
Telefon: 015755179088 | E-mail: info@obsthof-grossmonra.de