

Rote Beete Carpaccio

Vorspeise für 4 Personen

Kochzeit: 30 Minuten

Arbeitszeit: 15 Minuten



Dahoam

– KOCHEN & BACKEN –



Zutaten

4 kleine Rote Beete, 50gr Walnüsse, 2 EL Zucker,
4 kleine Hände Feldsalat, 6 EL Olivenöl,
2 EL Weißweinessig, ½ TL Honig, ½ TL Senf,
Salz & Pfeffer, Ziegenfrischkäse oder Frischkäse

Zubereitung

- ◆ Rote Beete schälen und ca. 30 Minuten in Salzwasser kochen bis sie weich aber noch bissfest ist. Abkühlen lassen & in sehr dünne Scheiben schneiden
- ◆ Walnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Mit 2 EL Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Auf einem Backpapier verteilen und abkühlen lassen.
- ◆ Olivenöl, Essig, Honig und Senf verrühren, mit Salz & Pfeffer abschmecken
- ◆ Rote Beete auf dem Teller verteilen, in die Mitte eine kleine Hand voll Feldsalat drapieren, mit dem Dressing beträufeln. Die Walnüsse darüber streuen und Kleckse vom Ziegenfrischkäse oder Frischkäse verteilen

Bettina's Tipps

- ◆ Ich bin ein Dressingfan und mache deshalb meistens die doppelte Menge, da ich es großzügig über den Salat und die Rote Beete verteile
- ◆ Das Carpaccio ist auch hervorragend mit normalem Frischkäse von der Kuh. Mich kann man nämlich mit Ziegenkäse ganz schnell jagen ☺

Koch- & Backkurse - bei Dir Dahoam!

www.dahoam-lebensmittel.de sauguad@dahoam-lebensmittel.de