

ROTE BETE CARPACCIO MIT ZIEGENKÄSE

(Rezept für 4 Personen)

400g frische Rote Bete
200g Ziegenfrischkäse in der Rolle
50g Walnüsse
4 EL weißer Balsamico
4 EL Olivenöl
Meersalz, schwarzer Pfeffer
brauner Zucker
Wildkräutersalat zum Garnieren



- Die Rote Bete eingewickelt in Alufolie circa 40 Minuten bei 180 Grad im Backofen garen.
- In der Zwischenzeit die restlichen Zutaten zurechtlegen.



- Rote Bete aus dem Ofen nehmen, schälen und auskühlen lassen.
- Walnüsse und Petersilie fein hacken sowie den Ziegenkäse in 8 Scheiben schneiden.



- Für die Vinaigrette Balsamicoessig mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker verrühren. Nach und nach das Olivenöl hinzugeben.
- Rote Bete in dünne Scheiben schneiden.

Tipp: Mit Ausstechern lässt sich die Rote Bete ganz einfach in jede beliebige Form bringen.



- Rote Bete auf einem Teller anrichten und mit der Vinaigrette bepinseln. Mit Walnüssen, Wildkräutersalat und Petersilie garnieren.
- Zum Schluss den Ziegenkäse mit braunem Zucker bestreuen und mit einem kleinen Flambierbrenner abflämmen.
- Den Ziegenkäse zur Roten Bete hinzufügen und genießen!