



Rote Bete Carpaccio

Zutaten:

Rote Beete
Schafskäse
Zitrone
Walnüsse
Joghurt
Knoblauch
Zwiebel
Tomaten
Sprossen
Rucola
Zucker
Butter
Baguette
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Die Walnüsse in einer Pfanne kurz anrösten. Zucker dazu geben und etwas salzen. Wenn der Zucker schmilzt ein Stück Butter hinzugeben und vermischen.

Etwas Öl auf einen Teller mit hohem Rand oder Servierschüssel geben. Rote Bete ggf. schälen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln und in die Schüssel schichten.

Petersilie, Salbei und Knoblauch hacken und in einen Mörser geben. Etwas Öl und Salz, Pfeffer hinzugeben und durchmörsern. Den Schafskäse in Würfel schneiden und im Mörser marinieren.

Den Rucola mit Öl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer anrichten. Die Tomaten halbieren oder vierteln. Alles auf der roten Bete verteilen und etwas Joghurt darüber geben. Anschließend die Walnüsse, Sprossen und den Schafskäse darüber geben.

Anrichten, Servieren.

Fertig! Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen. =)