Rote-Bete-Carpaccio

ARBEITSZEIT	KOCH-/BACKZEIT	PORTIONEN
ca. 20 Minuten	-	2 Personen

ZUTATEN

2	kleine rote Bete
50 g	Rucola
1/2 Bund	Petersilie
40 g	Walnüsse
1,5 EL	Olivenöl
1 EL	Zitronensaft
1 TL	Honig
1 TL	Senf
1 EL	hellen Balsamico
50 g	Ziegenkäse oder Ziegenfrischkäse
	Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG

Wer keine roten Finger bekommen möchte (Rote Bete färbt extrem!), zieht am besten Handschuhe an.
Die Rote Bete schälen und mit einem Gemüsehobel in sehr feine Scheiben hobeln. Den Rucola und die Petersilie waschen und trocken schleudern. Anschließend die Petersilie grob hacken.
Die Walnüsse in einer Pfanne ohne Öl auf kleiner Stufe goldbraun anrösten. Kurz abkühlen lassen und grob hacken.
Für das Dressing Olivenöl und Zitronensaft verquirlen, anschließend den Honig und Senf unterrühren.
Balsamico unterschlagen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Die Rote Bete auf einem flachen Teller verteilen und den Ziegenkäse (oder, wer es etwas milder mag den Ziegenfrischkäse) in kleinen Portionen darauf geben. Dann den Rucola und die Petersilie darauf verteilen und anschließend das Dressing darüber träufeln. Die Walnusskerne ganz zum Schluss auf dem Carpaccio gleichmäßig verteilen.

Wir wünschen einen guten Appetit!

Tipp: Dazu passt getoastetes und noch lauwarmes Vollkornbrot.

Vegan · Vegetarisch · Mit Alkohol · Ohne Zucker · Für Kinder geeignet