

Carpaccio von Roter Bete

Rote Bete mit fruchtigem Dressing und Ziegenkäse.

4 - 6 Portionen



gelingt leicht

___ bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

350 g Rote Bete
Salz
50 - 100 g Ziegenfrischkäse
etwa 15 g gehackte Walnüsse
flüssiger Honig

Dressing:

2 EL Himbeeressig
1 EL samtiger Johannisbeer-
Fruchtaufstrich
1 TL Sahnemeerrettich (aus dem
Glas)
1 EL Zitronensaft
2 Msp. gemahlener Kreuzkümmel
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
etwa 5 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl

1 Vorbereiten:

Rote Bete unter fließendem kaltem Wasser gründlich abbürsten. In einem Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen, etwas Salz zufügen. Rote Bete in das kochende Salzwasser geben und etwa 45 Min. bei schwacher Hitze mit Deckel leicht kochen lassen.

2 Dressing:

Essig, Fruchtaufstrich, Merrettich, Zitronensaft, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer verrühren und das Öl unterschlagen. Dressing abschmecken.

3 Zubereiten:

Rote Bete 10 Min. in kaltes Wasser legen, dann die Haut abziehen und erkalten lassen. Käse zerbröseln. Knollen in Scheiben schneiden. Rote-Bete-Scheiben in dem Dressing marinieren und etwas durchziehen lassen. Zerbröselten Ziegenkäse und Walnüsse darüberstreuen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Mit anderen Vorspeisen zu einem gemischten Vorspeisenteller variiert, reicht die Menge für mehr Portionen.
- Nach Belieben noch 1 gewürfelten Apfel darüberstreuen.

