



Rote-Bete-Carpaccio

Für 4 Personen
Arbeitszeit: 15 Minuten

Zutaten

3 EL Walnusskerne	3 EL Olivenöl
2 Bund Rucola	4 vorgegarte Rote Bete Knollen
100 g Ziegenfrischkäse (am Stück)	2 kleine Birnen
Salz, Pfeffer	½ Zitrone

Zubereitung

Rösten Sie die Nüsse in einer heißen Pfanne (ohne Fett) leicht an. Anschließend herausnehmen und abkühlen lassen.

Inzwischen den Rucola waschen und trockenschleudern. Schneiden Sie die Rote Bete in hauchdünne Scheiben und richten diese rosettenartig auf einem Tellern an. Birnen waschen, entkernen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Arrangieren Sie die Birnenscheiben zwischen der Roten Bete. Schneiden Sie den Käse in 8 mm dünne Scheiben und halbieren Sie diesen. Dann auf den Rote-Bete- und Birnenscheiben anrichten. Den Rucola mittig daraufsetzen. Hacken Sie die Walnüsse grob und streuen Sie diese darüber.

Pressen Sie eine halbe Zitrone aus. Verrühren Sie 1 ½ EL Zitronensaft mit Öl und würzen Sie das Ganze mit Salz und Pfeffer. Die Vinaigrette über das Carpaccio träufeln und sofort servieren.