

Rote-Bete-Carpaccio



Zutaten

für 4 Personen

- 500 g Rote Bete
- 6 EL Rotweinessig
- 2 Lorbeerblätter
- 1 TL Kümmel, ganz
- 80 g Walnüsse
- 80 g Rucola
- 100 g Bergblumenkäse
- 3 EL Limettensaft
- 1 EL Honig
- 6 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Rote Bete waschen und putzen. In einen Topf geben und mit Wasser bedecken.
2. Essig, Lorbeerblätter, Kümmel und Salz zugeben und aufkochen.
3. Rote Bete zugedeckt 50-60 Minuten garen.
4. Anschließend im Sud auskühlen lassen und grob hacken.
5. Rucola waschen und Bergblumenkäse grob reiben.
6. Für das Dressing Limettensaft, 3 EL Wasser, Honig, Salz und Pfeffer verrühren und das Olivenöl unterschlagen.
7. Rote Bete schälen und in feine Scheiben hobeln.
8. Scheiben auf einer Servierplatte anrichten.
9. Dressing bis auf 3 EL darüber verteilen.
10. Restliches Dressing mit Rucola vermengen und auf den Scheiben verteilen.
11. Carpaccio mit Walnüssen und gehobeltem Bergblumenkäse garnieren.

TIPP: Für die schnelle Variante eignet sich auch vakuumierte, vorgegarte Rote Bete

Viel Spaß beim Nachmachen!