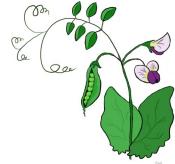


Gemüsegarten Hof Niederholzhausen



Bunte-Bete-Carpaccio

Zutaten:

- 3-4 rote oder bunte Bete
- 40g Walnüsse
- 50g Ziegen- oder Hirtenkäse
- 2EL Walnussöl
- 1EL Balsamicoessig
- Salz
- Pfeffer
- Petersilie

Zubereitung:

Die Bete waschen, schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden oder hobeln (Achtung: rote Bete färbt ab). Die Walnusskerne grob hacken und in einer Pfanne ohne Öl kurz anrösten. Die Bete farblich abwechselnd auf einem Teller verteilen. Den Käse und die Walnusskerne darauf verstreuhen. Essig und Öl gleichmäßig darüber gießen und mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss mit Petersilie garnieren.

Guten Appetit!