



Rote Bete Carpaccio

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Ergibt: 4 Portionen

Zutatenliste:

2 Stück Rote Bete

3 EL Olivenöl

4 EL Ziegenfrischkäse

2 EL fruchtiger Essig (z.B.
Cranberry-Balsam)

1 EL Kürbiskerne

Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Die rohe Rote Bete mit einem Küchenhobel in feine Scheiben hobeln. Für die Vinaigrette Olivenöl und Essig verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kürbiskerne hacken.

Die Scheiben von der Rote Bete fächerförmig auf den Tellern anrichten und mit der Vinaigrette marinieren. Die gehackten Kürbiskerne darüber geben und jeweils mit einer Nocke Ziegenfrischkäse finalisieren.

Mein Tipp:

Dieses Rezept kannst du sowohl mit bereits gegarter als auch roher Rote Bete zubereiten.

Auf dem Rezeptbild habe ich das Rote Bete Carpaccio mit einer leckeren Ziegenkäse Panna Cotta angerichtet. Das Rezept dazu findest du [hier](#).