



Rezepte

#53



DONATI VINI

ZUTATEN



4 GROSSE ROTE BETEN
(GESCHÄLT UND GEPUTZT)

1 KAROTTE

100G JUNGE ROTE-BETE-BLÄTTER

300G FESTER ZIEGENKÄSE
(IN 8 SCHEIBEN GESCHNITTEN)

PFLANZENÖL ZUM BESTREICHEN

FÜR DAS MEERRETTICH-DRESSING

2 EL WEISSWEINESSIG

1 EL OLIVENÖL

1 TL FRISCH GERIEBENER MEERRETTICH
MEERSALZ UND SCHWARZER PFEFFER

Zubereitung

ZIEGENKÄSE



FÜR DAS DRESSING ALLE
ZUTATEN VERRÜHREN UND
BEISEITESTELLEN. MIT EINEM
GEMÜSEHOBEL ROTE BETE
UND KAROTTE HAUCHDÜNN
AUFSCHNEIDEN UND
MIT DEN ROTE-BETE-BLÄTTERN
IN EINE SCHÜSSEL GEBEN.
DAS DRESSING UNTERHEBEN
UND DEN SALAT AUF
TELLER VERTEILEN.

SCHRITT 2 VON 3

Zubereitung

ZIEGENKÄSE



DEN ZIEGENKÄSE DÜNN MIT
ÖL BESTREICHEN UND AUF EIN
MIT BACKPAPIER BELEGTES
BLECH SETZEN. UNTER DEM
VORGEHEIZTEN
BACKOFENGRILL 8 - 10 MINUTEN
GOLDBRAUN BACKEN.
DEN ZIEGENKÄSE
ANSCHLIESSEND
ZU DEM SALAT GEBEN.

SCHRITT 3 VON 3

DONATI VINI



Buon appetito



DONATI VINI