

ROTE BETE CARPACCIO MIT RUCOLA + ZIEGENKÄSE

DEIN REZEPT



Merok
WEIN & SPIRITUOSEN

ROTE BETE CARPACCIO MIT RUCOLA + ZIEGENKÄSE

ZUTATEN (für 2 Pers.)

- 2 große Rote Bete (vakuumiert)
- 80 g Rucola
- 100 g Ziegenkäse
- 40 g Walnüsse

DRESSING

- 4 EL Olivenöl
- 2 EL Walnussöl
- 2 EL Zitronensaft
- 2 TL Honig, flüssig
- 1 TL Dijon Senf, grob
- 1 TL Salz + 2 Prisen schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Alle Zutaten für das Dressing vermischen und durchziehen lassen. Rote Bete in hauchdünne Scheibchen hobeln. Rucola waschen und schleudern. Walnüsse hacken und ohne Öl in einer Pfanne rösten. Rote Bete Scheiben kreisförmig auf dem Teller auslegen. Mittig den Rucola verteilen. Mit dem Dressing beträufeln. Zuletzt auf jede Portion die Hälfte des Ziegenkäses krümeln und die gerösteten Walnüsse darüber streuen.

DAZU EMPFEHLEN WIR:

- Techtel Mechtel Weiß trocken
 - Silvaner trocken Giebel
- Beide Weine vom Ebracher Hof, Franken

