

Rezept der Woche: Rote Bete Carpaccio mit Ziegenkäse

Zutaten (4Portionen):

- 2 Knollen Rote Beete (gekocht)
- 1 Ziegenkäserolle
- Vollkornbrot oder Baguette
- 2 EL Walnusskerne
- 4 EL Haferflocken
- 4 EL Honig
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Essig
- 1 TL Senf
- Thymian
- Pfeffer + Salz

Material:

- Raspel
- Esslöffel
- Teelöffel
- Messer
- Schneidebrett
- Backpapier
- 2 kleine Schüsseln
- 1 Teller



1
Walnüsse + Haferflocken + Honig + etwas Pfeffer und Thymian miteinander vermischen.



2
Ziegenkäse in Scheiben schneiden



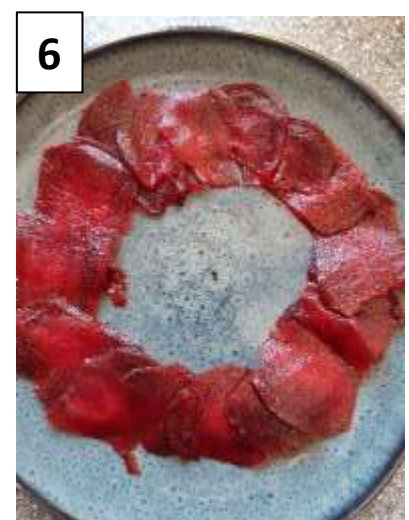
3
Ziegenkäse auf Backpapier legen. Haferflockenmischung auf dem Ziegenkäse verteilen



4
Ziegenkäse 10 Minuten in den Ofen stellen. 180 Grad Umluft



5
Rote Beete in dünne Scheiben raspeln



6
Scheiben auf einem Teller anrichten



7

2 EL Essig in eine kleine Schüssel geben



8

2 EL Olivenöl hinzufügen



9

Pfeffern



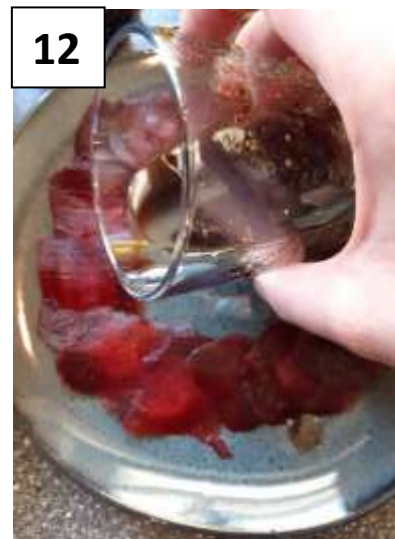
10

Salzen



11

1 TL Senf hinzufügen



12

Alles miteinander vermischen und auf der Roten Bete verteilen



Wir wünschen einen guten Appetit!

