

Rote Beete Carpaccio

Zutaten:

1 Pck. Rote Beete (gekocht und vakuumiert)
1 Bund Rucola
2 Pck. Ziegenkäserolle
100 g Pinienkerne
3 EL Olivenöl
2 EL weisser Balsamico
1 EL Honig
Salz, Pfeffer



Zubereitung :

Die Rote Beete in der Mandoline oder mit dem kleinen Küchenhobel fein hobeln (Mandoline Scheibe/Stufe 1, Kleiner Küchenhobel Stufe 1) und gleichmäßig auf den Tellern auslegen.

Den Rucola waschen, putzen und über die rote Beete verteilen.

Die Ziegenkäserollen in Scheiben schneiden und auf den Salat legen.

Aus Öl, Essig, Honig, Senf und Gewürzen ein Dressing herstellen und über dem Salat verteilen.

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl rösten und darüber verteilen.

Mit frischem Brot oder Ciabatta servieren.