

## Rote und Gelbe Bete-Carpaccio

| Zutaten für 2 Portionen:  | Rezeptbeschreibung   |
|---|--|
| <p><b>Dressing</b><br/>           30 g säuerlicher Apfel<br/>           2 EL Rapsöl oder Olivenöl<br/>           1 EL heller Balsamico<br/>           1 EL Zitronensaft<br/>           1 TL Honig<br/>           1 TL Senf<br/>           ¼ TL Salz<br/>           1 Prise Pfeffer, frisch gemahlen</p> | <p><b>Dressing</b><br/>           Apfel sehr fein würfeln.<br/>           Alle anderen Zutaten verrühren und die Apfelstückchen untermischen.<br/>           Abschmecken.</p>  |
| <p><b>Carpaccio</b><br/>           25 g Rucola</p> <p>25 g Walnüsse<br/>           1 EL Mandelblättchen</p> <p>1 rote oder gelbe Bete, frisch</p> <p>40 g Hirtenkäse, zerbröckelt<br/>           4 EL frischer Dill gezupft</p>   | <p><b>Carpaccio</b><br/>           Rucola waschen und trockenschleudern.</p> <p>Walnüsse und Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten, bis sie Röstaromen bilden.</p> <p>Rote Bete schälen und mit dem Gemüsehobel in hauchdünne Scheiben hobeln.<br/> <i>Einweghandschuhe am besten anziehen, da die Rote Bete stark färbt.</i></p> <p>Rote Bete Scheiben auf zwei flache Teller kreisförmig legen. Rucola darauf verteilen und mit dem Dressing beträufeln.<br/>           Hirtenkäse, Walnüsse und Mandeln über das Carpaccio streuen.<br/>           Zum Schluss mit frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen.</p> |