



## Rote-Bete-Carpaccio

### Zutaten:

1	große Rote Bete
50 g	Rucola
50 g	Ziegenkäse
	Walnüsse zum Dekorieren

### Zutaten Dressing:

2 EL	Olivenöl
1 EL	Walnussöl
1 EL	Zitronensaft
2 EL	Wasser
1 TL	Honig
½ TL	Senf
	Salz und Pfeffer

### Tipp der Küchenchefin:

Mit Zitronensaft lassen sich die Hände schnell wieder von der Roten Bete entfärben.

Probieren Sie doch statt Salz und Pfeffer einen TL Gemüsebrühe-Pulver fürs Dressing aus

### Zubereitung:

Zuerst das Dressing zubereiten:  
Alle Zutaten in einer Tasse gut mit der Gabel verrühren.

Die Rote Bete schälen und mit einem Gemüsehobel in ganz dünne Scheiben schneiden.

Am besten Handschuhe tragen, denn die Rote Bete färbt ab.

Rucola waschen und schleudern.

Walnüsse hacken und die kleinen Stückchen kurz in der Pfanne anrösten für mehr Aroma.

Wenn die Nussstückchen abgekühlt sind, die Rote-Bete-Scheiben auf einem großen Teller schichtförmig anordnen und das Dressing darüber geben.

Darf ruhig ein wenig einziehen.

Dann mit Rucola, Ziegenkäse und den Walnussstückchen bestreuen.

Dazu passt Baguette.

