Rote-Rüben-Carpaccio mit Ziegenkäse, Walnüssen und Honig

Rote-Rüben-Carpaccio mit Ziegenkäse, Walnüssen und Honig-Dressing von der Imkerei Piribauer.

Infos

Leicht

Merkmale

- Fit & Gesund
- Low-Carb
- Vegetarisch

Zubereitung

1. Die Roten Rüben weichkochen oder dämpfen (ca. 30–50 Minuten), anschließend kalt abschrecken und die Haut abziehen.

2. Die geschälten Rüben mit einem Gemüsehobel in dünne Scheiben schneiden.

3. In einem kleinen Gefäß Honig, Rapsöl, Balsamico, Salz, fein geschnittenen Knoblauch und Pfeffer gut verrühren.

4. Die Rote-Rüben-Scheiben dachziegelartig in Blütenform auf einem Vorspeisenteller anrichten und großzügig mit dem Dressing marinieren.

Zutaten

2 Stk. Rote Rübe (ca. 200 g)

70 g Ziegenfrischkäse

4 Walnüsse

Etwas Balsamico Crème

Dressing

1 EL Honig

5. Den Ziegenfrischkäse in größere Stücke teilen und auf dem Rote-Rüben-Carpaccio verteilen.

6. Die Walnüsse grob hacken und über die Rüben und den Ziegenkäse streuen.

7. Mit etwas Balsamico-Crème dekorativ beträufeln und optional mit Brot servieren.

1 EL Rapsöl

2 EL dunkler Balsamico

1 TL Salz

½ Zehe Knoblauch

1 Prise Pfeffer

Brot

Profi-Tipp

Tipp: Beim Honig eher zarten Blütenhonig statt kräftigen Waldhonig verwenden, aber letztendlich natürlich ganz nach dem eigenen Geschmack entscheiden

Quellenangabe

Das Rezept stammt von der Imkerei Piribauer.