Unser Rezept

DER WOCHE

ROTE-BEETE-CARPACCIO

MIT WALNÜSSEN

ZUTATEN

4 Rote Beete (roh oder gekocht)

3 Frühlingszwiebeln

20 g gemischte Kräuter (z.B. Petersilie)

1 Zitrone

50 g Olivenöl

1 TL Brauner Zucker

1 EL eingelegte Kapern

½ TL Salz

Pfeffer

50 g Walnüsse

grobes Meersalz (zum Servieren)

ZUBEREITUNG

Die Frühlingszwiebeln in hauchdünne Streifen schneiden und die Kräuter fein hacken. Die Zitronenschale abreiben und den Saft auspressen.

Alles zusammen mit Olivenöl, Zucker, Kapern und ½ TL Salz in eine große Schüssel geben. Mit Pfeffer abschmecken, verrühren und beiseitestellen.

Die Rote Beete gut abschrubben und die Schale dran lassen oder optional schälen. Mit einem Messer oder einem Gemüsehobel in sehr dünne Scheiben schneiden.

Die Rote Beete zur Schüssel geben und umrühren. Die Walnüsse in einer Pfanne kurz anrösten.

Den Rote-Beete-Mix auf einer Platte anrichten und mit Olivenöl beträufeln. Mit grobem Meersalz, gerösteten Walnüssen und Kräutern dekorieren.

Fertig.

WEIERHÖFER Gartengemüse

Orfeas Fischer und Sara Knapp GbR · Zur Burg 1 · 67295 Bolanden
hallo@weierhoefer-gartengemuese.de · www.weierhoefer-gartengemuese.de