



Rote Bete Carpaccio mit Feldsalat und Schafskäse

Zutaten für 2 Personen:

- + 2 Rote Bete, frisch
- + Viel Feldsalat, auch mit Rucola gemischt
- + 50 g Schafskäse /Ziegenkäse
- + 20 g Walnüsse (wenn man mag geröstet)

Dressing:

- + 2 EL Walnussöl
- + 1 EL Zitronensaft (kann man auch durch Essig austauschen)
- + 1 TL flüssigen Honig (oder Agavendicksaft/alternatives Süßungsmittel)
- + ½ TL Senf fein oder grob gemahlen
- + Salz und Pfeffer
- + 1 EL frischer Zitronenthymian (muss aber nicht sein)
- + Saft einer halben Orange

Zubereitung:

Alle Dressingzutaten in einer kleinen Schüssel vermischen und abschmecken.

Die Rote Bete schälen und in ganz dünne Scheiben hobeln oder schneiden. Am besten Handschuhe dazu anziehen, da sie sehr färbt.

Salat waschen und zupfen. Zum Anrichten die gehobelten Scheiben auf zwei Tellern kreisförmig anrichten. Mittig je die Hälfte des Feldsalates verteilen und mit dem Dressing beträufeln. Zuletzt auf jede Portion die Hälfte des Käses krümeln und die Nüsse streuen. Das lässt sich auch noch gut mit Brot ergänzen.

Das hat ja eher den Umfang einer Vorspeise – man kann es auch für sich alleine als Mahlzeit machen!! Und statt der schicken Scheiben kann man auch einfach Stifte schneiden und einen „normalen“ Salat zubereiten.

