

# ROTE BEETE CARPACCIO

A

½ Rez.



## 4 große Teller bereitstellen

|                           |   |   |
|---------------------------|---|---|
| 500 g                     | Rote Beete gekocht                            | in sehr dünne Scheiben hobeln, schuppenartig im Kreis auf die Teller legen. |
| 100 g                     | Rucola  | putzen, waschen, gut abtropfen lassen                                       |
| Saft v. ½<br>3 EL<br>3 EL | Zitrone<br>Honig<br>Olivenöl<br>Pfeffer, Salz | } Marinade herstellen   |
| 4 EL<br>100 g             | Walnüsse<br>Feta                              |   |

**Den Rucola mittig auf die Rote Beete geben, mit den Walnüssen bestreuen. Die Fetabrösel auf der Roten Beete verteilen.**

**Alles mit der Marinade gleichmäßig mit einem Esslöffel beträufeln**

**Anrichten:** auf Tellern

**Garnieren:** Hier ist keine zusätzliche Garnitur nötig!