

ROTE BEETE CARPACCIO

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 3 EL 3 EL etwas	Zitrone Honig Olivenöl Balsamico hell Pfeffer, Salz	Marinade herstellen.
------------------------------------	---	----------------------

4 EL 100 g	Walnüsse Feta	fein hacken sehr fein zerbröseln.
---------------	------------------	--------------------------------------

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!