

Rezept der Woche

Rote-Bete Carpaccio

Für 4 Personen

- 2 – 3 Rote Bete
- 1 Zwiebel
- 100 g Schafskäse (Feta)
- 1 EL Kapern in Salz
- 1 Bund Petersilie
- 3 EL Öl
- 2 EL weißer Balsamico-Essig
- 1 TL scharfer Senf
- Salz, Pfeffer



Die Rote Bete mit Schale 30 – 40 Minuten köcheln, unter kaltem Wasser die Schale abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Rote-Bete-Scheiben auf einem großen flachen Teller dachziegelartig anrichten.

Schafskäse in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel fein würfeln. Kapern abwaschen und kleinschneiden. Schafkäsescheiben, Zwiebeln und Kapern über die Rote-Bete verteilen.

Öl, Balsamico, Senf, Salz und Pfeffer vermischen, über die Rote Bete geben und mit fein gehackter Petersilie garnieren.

Tipp: Anstelle von Schafskäse kann man auch Mozzarella oder Ziegenkäse verwenden. Wenn man keine Kapern mag, kann man stattdessen auch gehackte Walnüsse verwenden. Abgewandelt schmeckt Rote-Bete Carpaccio aber auch mit Rucola, Apfelsplittern und Parmesan. Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt 😊