



DR. CRUSIUS
WEINGUT

ROTE BETE CARPACCIO

MIT GRATINIERTEM ZIEGENKÄSE



ROTE BETE CARPACCIO

MIT GRATINIERTEM ZIEGENKÄSE

ZUBEREITUNG ZUTATEN:

1. ROTE BETE MIT EINER MANDOLINE ODER EINEM SCHARFEN MESSER IN FEINE SCHEIBEN SCHNEIDEN. IN EINER VINAIGRETTE AUS BALSAMICO, OLIVENÖL, SALZ UND PFEFFER EINLEGEN UND NACH BELIEBEN ZIEHEN LASSEN. FEIGEN IN VIERTEL SCHNEIDEN.
2. DEN ZIEGENKÄSE IN 1 CM DICKE SCHEIBEN SCHNEIDEN, DIESE AUF EIN BACKBLECH LEGEN UND JE MIT CA 1 TL HONIG BETRÄUFELN. MIT ROSMARINZWEIG GARNIEREN UND BEI CA. 80 GRAD FÜR 15 MINUTEN IM OFEN GAREN.
3. WALNÜSSE IN EINER PFANNE MIT ZUCKER UND WASSER KARAMELLISIEREN.
4. ROTE BETE SCHEIBEN ALS SPIEGEL AUF DEN TELLERN AUSLEGEN, DEN BLATTSPINAT MIT DER ROTEN BETE VINAIGRETTE MARINIEREN. NACH BELIEBEN NACHWÜRZEN UND AUF DEN BETE SCHEIBEN ARRANGIEREN.
5. SALAT MIT GRATINIERTEM ZIEGENKÄSE, KARAMELLISIERTEN WALNÜSSEN UND FEIGEN GARNIEREN UND SERVIEREN.

- 1 PCK VORGEARTE ROTE BETE
- 100G BABYSPINAT
- 2 FEIGEN
- 2 ROLLEN ZIEGENKÄSE
- CA. 5 EL HONIG
- ROSMARINZWEIGE
- BALSAMICO
- OLIVENÖL
- SALZ
- PFEFFER
- CA. 100G WALNUSSKERNE
- 50 ML WASSER
- 2 EL ZUCKER

FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNGSZEIT: CA. 30 MINUTEN

WEINEMPFEHLUNG:

TRAIER GRAUBURGUNDER TROCKEN

GUTEN APPETIT!

SCHWIERIGKEIT:

