

Rote-Bete-Carpaccio und Feldsalat mit gerösteten Nüssen



Rezept: 0017 **Liste:** 4.3. Salate
Kategorie: Gemüse, Nüsse, Käse,
Quelle: CookBack

Rezeptbeschreibung

Die rote Bete in dünne Scheiben schneiden, in einer Schale mit Balsamico, Knoblauch, Olivenöl, Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Honig marinieren und auf einem Teller anrichten. Den Feldsalat waschen, in einer Vinaigrette aus Balsamico, Olivenöl, Salz sowie Pfeffer wenden und in der Mitte der roten Bete anrichten. Die Nüsse mit etwas Wasser und Zucker sowie Honig und Zitronensaft in einer Pfanne rösten, auf dem Salat nappieren und mit dem geriebenen Käse garnieren.

Zutatenliste für 4 Personen

1 Schale Feldsalat
1 Stück Greyezer Käse
1 Tüte Nussmischung
1 Packung Rote Bete
Olivenöl
Balsamico
Salz und Pfeffer
Honig
Zitronensaft