



Carpaccio von Roter Bete an Ziegenkäse und karamelisierter Walnuss



Zeit gesamt
25min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|------------------------|-------|
| Walnusskerne | 3 EL |
| Zucker | 2 EL |
| Salz | |
| Süßer Senf | 1 EL |
| Olivenöl | 4 EL |
| Balsamicoessig, dunkel | 1 EL |
| Pfeffer, schwarz | |
| Pflücksalat | 50 g |
| Ziegenkäserolle | 100 g |
| Rote Bete, vorgegart | 500 g |

Zubereitung

1. Eine Pfanne bei mittlerer Stufe erhitzen und Walnüsse fettfrei unter ständigem Schwenken ca. 2 Min. rösten. Mit Zucker und Salz bestreuen, sobald der Zucker beginnt zu schmelzen, vermischen und zum Abkühlen auf einen Teller geben.
2. In einer Schüssel süßen Senf mit 3 EL Olivenöl, Balsamico, Salz und Pfeffer verrühren. Salat waschen und trocken schleudern. Karamellierte Walnüsse grob hacken. Ziegenkäse würfeln oder zerbröseln. Rote Bete abtropfen lassen und in sehr feine Scheiben hobeln oder schneiden.
3. Die Hälfte des Dressings auf einem Teller verteilen. Rote-Bete-Scheiben flach darauf ausbreiten und mit restlicher Vinaigrette bestreichen. Salat in die Dressing-Schüssel geben und mit 1 EL Olivenöl marinieren. Ziegenkäse über die Rote Bete streuen, Salat und Walnüsse darauf verteilen und servieren.

Guten Appetit!

Info: Nüsse und Kerne haben von Natur aus einen hohen Fettgehalt, weshalb beim Rösten nicht extra Fett zugegeben werden muss. Sie sind zudem reich an wichtigen Fettsäuren, die der Körper benötigt und nicht selbst herstellen kann.

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 252 kcal |
| Kohlenhydrate | 16 g |
| Eiweiß | 8 g |
| Ballaststoffe | 4 g |
| Fette | 17 g |