



Rote-Beete-Carpaccio mit gerösteten Walnüssen und Hüttenkäse

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Eleganter, frischer Salat für jeden Tag, stimmig, lecker, tolles Geschmackserlebnis

Zutaten

- Für das Rote - Bete - Capacio :
- 500 g Rote - Bete - Knollen, selber gekocht oder aus dem Supermarkt
- 120 g Hüttenkäse
- 60 g Feldsalat
- 40 g Walnüsse
- 1 TL Öl
- 1 TL Zucker
- Für die Vinaigrette:
- 2 EL Sherryessig
- 2 TL flüssiger Honig
- 4 EL Olivenöl
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Den Feldsalat putzen und in kaltem Wasser 15 - 20 min. in kaltem wasser „auffrischen“. Danach trocken schleudern oder auf ein Küchentuch legen.

Schritt3

Die Walnüsse grob zerkleinern mit etwas Öl und einem Tl Zucker goldbraun rösten, auf Küchentrepp leeren.

Schritt4

Den Hüttenkäse ev. mit frisch gemahlenem Pfeffer nachwürzen.

Schritt5

Den Sherryessig mit Olivenöl verrühren, salzen und pfeffern.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Die Rote Bete in dünne Scheiben schneiden und gleichmäßig auf einem dekorativen Teller verteilen. Mit dem Dressing mittels eines Küchenpinsels bestreichen, etwas frisch gemahlenen Pfeffer darüber geben.

Schritt8

Den Feldsalat zu einem kleinen Bouquette zusammen fassen, durch die Vinaigrette ziehen.

Schritt9

In der Tellermitte placieren und die glacierten Walnüsse darüber streuen.

Schritt10

Den Hüttenkäse „flockenähnlich,, dazu geben, verteilen und krosses Baguette dazu reichen.

Rezeptart: Salatrezepte **Tags:** einfach und schnell, preiswert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rote-beete-carpaccio-mit-geroesteten-walnuessen-und-huettenkaese/>