

Rote Bete Carpaccio mit Ziegenkäse und karamellisierten Walnüssen



- **Gang:** Abendessen, Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 2
- **Vorbereitungszeit:** 0m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '0', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : '2', 'yield' : " " });
```

Bei Gerichten in der Weihnachtszeit dreht sich meistens alles um Fleisch. Wie wäre es denn mit einem **Rote Bete Carpaccio mit Ziegenkäse und Walnüssen**, als Alternative zum klassischen Carpaccio mit Fleisch? Rote Bete ist ein Herbst/ Wintergemüse und passt daher in dieser festlichen Zeit, neben Fleischgerichten, perfekt auf unsere Teller. Vor allem eignet sich dieses leichte Gericht als Vorspeise für Ihr Weihnachtsessen. Eine fabelhafte Vorspeise mit roter Bete. Ihr erdiger Geschmack harmoniert gut mit der eleganten Frische des Sherry - Honigdressings und dem Ziegenkäse. Die karamellisierten Walnüsse geben dem Ganzen durch die leichte Süße im Gegensatz zum Salzigen den extra Kick. Das Gericht ist **eine richtige Vitamin- und Mineralstoffbombe**. Es ist reich an Vitamin B, Kalium, Eisen und Folsäure, wirkt blutreinigend, senkt den Bluthochdruck und regt den Stoffwechsel an. Mit dem Rote Bete Carpaccio tun sie also nicht nur etwas für Ihre

Geschmacksknospen, sondern ebenfalls etwas gute für Ihre Gesundheit!

Tipp: Sie können beim karamellisieren der Walnüsse noch ein paar Chiliflocken und/ oder Rosmarin hinzugeben. Das verleiht den Nüssen in Kombination mit dem Zucker eine ganz besondere Note.

Zutaten

- 250 g Rote - Bete - Knollen, vorgekocht 1 große Rote Bete Knolle
- 100 g Ziegenkäse
- 35 g Walnüsse, grob gehackt
- 1 EL Sherryessig
- 1 TL flüssiger Honig
- 2 EL Olivenöl
- 30 g Feldsalat, geputzt
- 20 g Zucker
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 25 ml Wasser

Zubereitungsart

Schritt1

Aus dem Honig, Sherryessig, Salz Pfeffer und Olivenöl eine schmackhafte Vinaigrette rühren.

Schritt2

Das Wasser mit dem Zucker aufkochen bis der Zucker leicht bräunt. Die Walnüsse grob zerteilen und karamellisieren.

Schritt3

Die Rote Bete Knolle hauchdünn in einer Aufschnittmaschine (oder von Hand) aufschneiden und „staffelartig“ rund um den Teller anrichten.

Schritt4

Den Feldsalat in dem Dressing marinieren und als Bouquet in die Mitte setzen. Anschließend den Ziegenkäse und die karamellisierten Walnüsse darüber krümeln.

Rezeptart: Kalte Vorspeisen, Partyrezepte, Salatrezepte, Schnelle Rezepte, Vegetarisch

Zutaten: rote bete, walnuss, Ziegenkäse

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rote-bete-carpacchio-mit-ziegenkaese-und-karamellisierten-walnuessen/>