



**RegioVital**

**Wir liefern Regionalität!**

## **Rote Rüben Carpaccio**

### **Zutaten für 2 Portionen**

- 50g Pinienkerne
- 125g Schaf oder Ziegenkäse
- 3EL Olivenöl
- 1Prise Pfeffer schwarz
- 250g Rote Rüben (gekocht, geschält)
- 1Prise Salz
- 1 EL Estragon Senf
- 2EL Balsamico-Essig
- 50g Ruccola

### **Zubereitung:**

1. Rote Rüben kochen so dass diese noch bissfest sind!
2. Die Roten Rüben in Scheiben schneiden (müssen nicht hauchdünn sein da sie dann bissfester sind!) . Auf 2 Tellern geschmackvoll auflegen
3. Eine Marinade aus Olivenöl, Balsamico Essig, Pfeffer, Salz und Senf anrühren.
4. Den Schaf- oder Ziegenkäse in kleine Würfel schneiden.
5. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten.
6. Die Marinade über die angerichteten Rote Rüben geben
7. Jetzt den Ruccola Salat und die Käsewürfel darüber verteilen und zum Schluss die gerösteten Pinienkerne oben drüber geben

**Wir wünschen einen Guten Appetit!**