

# Rote-Bete-Carpaccio mit Feta, Rucola und Walnüssen

**Für zwei Personen**

**Für das Carpaccio:**

2 Rote Bete Knollen    40 g Rucola            50 g Ziegen-Fetakäse

**Für das Dressing:**

1 Zitrone, davon Saft    1 Bund Thymian    1 EL weißer Balsamicoessig

1 TL Dijon-Senf            1 EL Walnussöl    2 EL Olivenöl

Salz                            Pfeffer

**Für die Walnüsse:**

20 g Walnüsse            1 TL Honig

Die Rote Bete in dünne Scheiben schneiden und rund auf einem Teller anrichten. Rucola waschen, trockenschleudern und auf den Rote-Bete Scheiben verteilen. Käse zerbröseln und ebenfalls auf dem Carpaccio verteilen.

**Für das Dressing:**

Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Thymian abbrausen, trockenwedeln und die Blättchen abzupfen. 1 EL Zitronensaft, Thymian, Balsamicoessig, Senf, Walnuss- und Olivenöl verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Über das Carpaccio träufeln.

**Für die Walnüsse:**

Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Honig dazugeben und karamellisieren lassen. Walnüsse aus der Pfanne nehmen, abkühlen lassen und grob zerkleinern. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Dieter Groß am 24. Mai 2022