

Rezept der Woche

## Ringel-Bete Carpaccio

2 – 3 Ringel-Bete  
Handvoll gehackte Walnüsse  
100 g Schafskäse (Feta)  
1 rote Zwiebel  
1 Bitterorange  
3 EL Öl  
1 TL Honig  
1 TL scharfer Senf  
Salz, Pfeffer



Die Ringel-Bete schälen und in hauchdünne Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden.

Bitterorangen auspressen, den Saft mit Olivenöl, Honig, Senf, Salz und Pfeffer gut mischen.

Ringel-Bete-Scheiben, Zwiebelringe auf einem großen flachen Teller anrichten, mit Dressing beträufeln und Feta und Walnüsse darüber krümeln.

*Tipp: Anstelle von Schafskäse kann man auch Mozzarella oder Ziegenkäse verwenden. Wenn man keine gehackten Walnüsse hat, kann man stattdessen auch Kapern verwenden. Abgewandelt schmeckt Ringel-Bete Carpaccio aber auch mit Rucola, Apfelsplittern und Parmesan. Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt ☺*