



# Rote Bete Carpaccio mit Walnüssen

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

4 mittelgroße Rote Beten  
300 g Walnüsse  
200 g Feta  
1 kleines Bund glatte  
Petersilie

Sauce:

2 EL Honig  
1 EL heller Essig  
1 TL Senf  
Salz und Pfeffer  
3 EL Oliven- oder  
Rapsöl



## ZUBEREITUNG

Rote Beten in ca. 40 Minuten bissfest kochen, abgießen und abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit Walnüsse knacken und Kerne grob hacken.

Feta zerbröseln, Petersilie fein hacken.

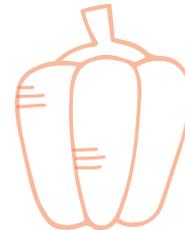
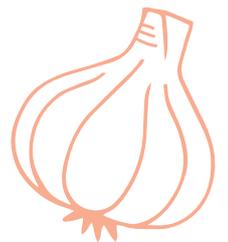
Aus den Zutaten für die Sauce mit dem Stabmixer eine Salatsauce herstellen.

Rote Beten pellen und in feine Scheiben schneiden oder hobeln.

Auf einer großen Platte von außen nach innen fächerförmig verteilen.

Mit der Sauce begießen und mit Walnüssen, Petersilie und Schafskäse bestreut servieren.

Dazu schmecken Pellkartoffeln, Baguette oder Landbrot.



**Guten Appetit!**



DE-ÖKO-006



**Marienhof**  
**ESPERDE**