



Rote-Bete-Carpaccio

Schritte: 4

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Portionen

| | | | |
|---------|--------------------|------------|-------------------|
| 4 Stück | Rote Beete, gegart | 1 Schale | Rucola |
| 1 | Knoblauchzehe | 1/2 | Zitrone, gepresst |
| 1 | Ziegenkäserolle | 60 g | Parmesan |
| 2 EL | Olivenöl | 1 handvoll | Mandeln |
| | Salz und Pfeffer | | |

Zubereitung

-
1. Parmesan in Stücke schneiden und in einem Mixer fein mahlen.
 2. Mandeln, Knoblauchzehe und Rucola dazu geben und mit Olivenöl und Zitronensaft zu einem Pesto mixen.
 3. Rote Beete in dünne Scheiben schneiden und auf einem Teller auslegen. Ziegenkäse zupfen und darauf verteilen.
 4. Mit dem Pesto und Zitronenzesten garnieren.