

Rezept

Idar-Oberstein, 26.02.2016
Seite 1 von 1

Rote-Bete-Carpaccio

Rezept von Arne Ewerbeck

Für 2 Personen

2-3	Rote Bete, frisch (möglichst gleich groß)
50 g	Walnusskerne
½ Bund	Rucola
2 EL	Olivenöl
1 EL	Zitronensaft
1 TL	Weißweinessig
1 TL	Agavendicksaft
1 TL	Senf
	Salz, grob
	Pfeffer, grob, frisch gemahlen

1. Die Rote Bete grob reinigen und etwa 15 bis 20 Minuten abkochen. Die Knollen sollten nach dem Kochen noch gut Biss haben. Die Rote Bete schälen und anschließend mit Hilfe des Q! Multitalents von Fissler in dünne Scheiben hobeln, dabei am besten Einweghandschuhe tragen.
2. Die Walnusskerne grob hacken. Den Rucola gründlich waschen und trockenschleudern. Für das Dressing Olivenöl, Zitronensaft, Weißweinessig, Agavendicksaft und Senf vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die Rote Bete auf einem Teller anrichten, sodass die einzelnen Scheiben nur leicht überlappen. Anschließend mit einem Pinsel einen Teil des Dressings auf die Rote Bete-Scheiben streichen. Den Rucola und die Walnüsse darüber verteilen und mit dem restlichen Dressing beträufeln. Mit grobem Salz und frisch gemahlenem Pfeffer servieren.

Bei Rückfragen wenden
Sie sich bitte an:

Fissler GmbH
Beate Adler
Harald-Fissler-Straße 1
55743 Idar-Oberstein
beate.adler@fissler.de
Telefon: (0 67 81) 403-453
Telefax: (0 67 81) 403-268
www.fissler.de

Pressestelle Fissler
c/o Schröder + Schömbs PR
Winnie Viol
winnie@s-plus-s.com
Telefon: (030) 349 96 4-31
www.schroederschombs.com

TIPP: Als Variation kann das Carpaccio mit Feta oder Ziegenkäse serviert werden.

Veröffentlichungshinweis:

Rezept: Arne Ewerbeck (The Vegetarian Diaries) für Fissler
Fotos: Fissler