

REZEPT

Ringel Rüben Carpaccio Mit Feta und Walnüsse



100 g Walnüsse
4 rote Geringelte Rote Rüben
150 g Feta

Für das Dressing

2 Bitterorangen
6 EL gutes Olivenöl
1 TL Honig
1 TL Dijon-Senf
Salz, Pfeffer

Ringelrüben putzen und im Ofen ca. 20-30 min garen (Oder ihr lasst sie roh - geht auch). In hauchdünne Scheiben schneiden.

Für das Dressing die Bitterorangen auspressen, den Saft mit Olivenöl, Honig, Senf, Salz und Pfeffer gut mischen.

Die Ringelrübe auf einem Teller anrichten und Walnüsse darüber geben, mit Dressing beträufeln und Feta darüber bröseln – Fertig!

GUTEN APPETIT!