



REZEPT DER WOCHE

KW 01 02.01. – 08.01.2023

Angelikas Rote-Bete-Carpaccio

Das brauchen Sie:

- 600 g [Rote Bete](#) (Art.Nr. 320)
- 1 EL [Dattelsirup](#) (Art.Nr. 5318)
- 1 TL [Dijon-Senf](#) (Art.Nr. 8601)
- 2 EL [Apfelessig](#) (Art.Nr. 8664)
- 3 EL [Olivenöl](#) (Art.Nr. 8605)
- 1/2 TL [Kreuzkümmel](#) gemahlen (Art.Nr. 8590)
- 1/2 abgeriebene [Orangenschale](#) (Art.Nr. 1700)
- 1/4 TL Salz
- 1 EL [Minze](#) (Art.Nr. 8273)
- 50 g [Parmesan](#) (Art.Nr. 2790)
- 40 g [Walnüsse](#) (Art.Nr. 1908) grob gehackt und kurz in der Pfanne angeröstet

Und so geht's:

Den Backofen auf 220 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Rote Bete mit Schale auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und je nach Größe ca. 60 Minuten oder etwas länger backen, bis sie gar ist. Um den Gargrad zu prüfen, einfach mit einem Messer oder einer Gabel in die Rote Bete stechen. Die Rote Bete sollte weder steinhart noch komplett weich sein.

Für das Dressing Dattelsirup mit Senf, Apfelessig, Olivenöl, Kreuzkümmel, Orangenschale und Salz mischen und glatt verrühren.

Die Rote Bete abkühlen lassen, dann schälen und in feine Scheiben hobeln. Die Reste der Roten Bete, die nicht mehr gehobelt werden können, werden in feine Scheiben geschnitten und hinzugefügt. Die Rote-Bete-Scheiben mit 2/3 des Dressings vermischen.

Auf flachen Tellern verteilen, mit Minze, Parmesan und Walnüssen garnieren, mit etwas mehr Dressing beträufeln und servieren.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen!