

Rote Beete Carpaccio mit Fetakäse ... und Cashewnüssen



Zutaten und Zubereitung für 4 Personen

- 4 kleine Knollen rote Beete zu je 100 g
- 100 g Fetakäse
- 50 g Cashewnüsse ungeröstet und ungesalzen

Für die Marinade:

- 2 EL Honig flüssig
- 1 TL weißer Balsamico-Essig
- 1 TL Senf mittelscharf
- Salz
- Pfeffer
- 3 EL gutes Olivenöl
- ¼ Bund frische glatte Petersilie

1. Die Rote Beete Knollen schälen und in ganz feine Scheiben hobeln. Dazu am besten Handschuhe anziehen, sie färben intensiv
2. Die Cashewnüsse in einer trockenen Pfanne anrösten. Bitte beobachten, sie verbrennen ganz schnell. Anschließend die Cashews grob hacken
3. Alle Marinaden-Zutaten bis auf die Petersilie miteinander verrühren
4. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und nicht zu fein hacken
5. Die Rote Beete-Scheiben auf einem Teller anrichten, die Marinade darüber träufeln.
6. Den Fetakäse zerkrümeln und über das Carpaccio streuen, die Cashews darüber geben
7. Mit der Petersilie bestreuen
8. Restliche Marinade in einem Schälchen extra dazu reichen

♥ Guten Appetit ♥