

ROTE BEETE- CARPACCIO

Aus meinem Thermomix

Vorbereitungszeit 10 Min | Gesamtzeit 15 Min

So wird's gemacht:

Rote Beete dünn hobeln und fächerförmig auf einen Teller legen. Walnüsse, Olivenöl, Balsamicoessig, Honig, Senf, Pfeffer und Salz in den Mixtopf geben, 10 Sek/Stufe 4 vermischen und auf die rote Beete geben. Feta darüber bröseln und mit Kressebeet garnieren.



ZUTATEN:

- 400 g rote Beete
- 40 g Walnüsse
- 10 g Olivenöl
- 20 g weißer Balsamicoessig
- 10 g Honig
- 10 g Senf
- Pfeffer, Salz
- 100 g Feta
- 1 Beet Kresse

Gutes Gelingen, Deine Melli