Salat

Rezept 19/2025

Rote Beete Carpaccio

mit veganem Feta und Wallnüssen

Zutaten 8 Personen

für das Dressing

- 8 EL Olivenöl
- 2 EL Balsamico-Essig, dunkel
- 2 EL Süßer Senf
- 1 EL Agavensirup
- Salz, Pfeffer

für den Salat

- 100 g Pflücksalat
- 1 kg Rote Beete
- 120 g veganer Feta
- 80 g Walnusskerne gehackt

Zubereitung

- Für das Dressing in einer Schüssel süßen Senf mit 3 EL Olivenöl, Balsamico, Agavendicksaft, Salz und Pfeffer verrühren.
- Salat waschen und trockenschleudern.
- Walnüsse grob hacken.
- Ziegenkäse würfeln oder zerbröseln.
- Rote Bete abtropfen lassen und in feine Scheiben hobeln.
- Rote-Bete-Scheiben auf einem flachen Teller fächerförmig ausbreiten und mit der Vinaigrette beträufeln. Salat an der Seite oder in der Mitte anrichten, Ziegenkäse über die Rote Bete streuen, Walnüsse darauf verteilen und servieren.