



WEINBAU SEIT 1672
AXEL SCHMITT

Rote-Bete-Carpaccio

Schnell zubereitet als Vorspeise für 4 Personen

*2-3 gekochte rote Bete,
100 g griechischer Schafskäse (Feta)
50 g gehackte Walnüsse
Olivenöl extra vergine (Nr. 77)
Balsamico
Salz, Pfeffer*

Die Rote Bete hauchdünn schneiden und die Scheiben nebeneinander auf flache Teller legen.

Darüber den Feta krümeln, die Walnüsse in einer trockenen Pfanne rösten und abgekühlt darüber verteilen.

Mit etwas Salz, frisch gemahlenem Pfeffer, reichlich Olivenöl und Balsamico besprenkeln.

Dazu passt ein 2012 Spätburgunder Blanc de Noir trocken (Nr. 85).

