Rezept

# Rote-Bete-Carpaccio mit Feigen-Vinaigrette und Ziegenkäse

Ein Rezept von Rote-Bete-Carpaccio mit Feigen-Vinaigrette und Ziegenkäse, am 06.06.2025

## Zutaten

- **4** getrocknete Feigen
- **2 EL** Apfelessig
- **1 TL** Quittengelee
- **5 EL** Rapsöl
- **4** kleine Ziegen(frisch)käse (je etwa 40 g)
- **50 ml** naturtrüber Apfelsaft
- **1 TL** scharfer Senf
- Salz und Pfeffer
- **2** gekochte Rote Beten (500 g, aus dem Folienpack)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal

## Zubereitung

1. Die Feigen von den harten Stielen befreien und klein würfeln. Mit dem Apfelsaft mischen und 1-2 Std. ziehen lassen. Dann den Essig mit dem Senf, dem Gelee, Salz und Pfeffer verrühren. 4 EL Öl unterschlagen, die Feigen mit dem verbliebenen Saft untermischen.

2. Die Roten Beten gegebenenfalls schälen, in sehr dünne Scheiben schneiden. Auf vier Tellern ausbreiten und mit der Vinaigrette würzen.

3. Den Backofengrill anheizen. Die Ziegenkäse nebeneinander in eine feuerfeste Form legen und mit 1 EL Öl beträufeln. Unter den heißen Grillschlangen (mit etwa 10 cm Abstand) etwa 5 Min. grillen, bis sie schön gebräunt sind. Jeweils 1 Käse auf den Roten Beten verteilen, mit Pfeffer übermahlen und frisch servieren.