

## Rezept

# Rote-Bete-Teller mit Käse

Ein Rezept von Rote-Bete-Teller mit Käse, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>400 g</b> gekochte, geschälte Rote Bete (vakuumverpackt)	<b>1 TL</b> geriebener Meerrettich (Glas)
Pfeffer	Salz
<b>3 EL</b> Crema balsamico (ersatzweise Aceto balsamico)	<b>3 EL</b> Öl
	<b>75 g</b> milder Edelpilzkäse
	<b>3 EL</b> frische Kresse

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

## Zubereitung

1. Rote Bete in ½ cm dicke Scheiben schneiden – dabei am besten Küchenhandschuhe anziehen. Die Scheiben überlappend auf Tellern auslegen.
2. Meerrettich, Salz, Pfeffer, Öl und Crema balsamico verquirlen und herzhaft abschmecken. Über die Rote Beten träufeln.
3. Edelpilzkäse würfeln und auf das Carpaccio streuen. Die Kresse kalt abrausen, trocken schütteln und das Carpaccio damit garnieren. Dazu schmeckt Zwiebelbrot.