Rezept

Rote-Bete-Teller mit Käse

Ein Rezept von Rote-Bete-Teller mit Käse, am 04.07.2025

Zutaten

- **400 g** gekochte, geschälte Rote Bete (vakuumverpackt)
- Pfeffer
- **3 EL** Crema balsamico (ersatzweise Aceto balsamico)
- **1 TL** geriebener Meerrettich (Glas)
- Salz
- **3 EL** Öl
- **75 g** milder Edelpilzkäse
- **3 EL** 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 abbrausen, trocken schütteln und das Carpaccio damit garnieren. Dazu schmeckt Zwiebelbrot.