



Rote-Beete-Carpaccio mit Apfel und Ziegenkäse



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Fácil



Custo

Wirtschaftlich



Com quem?

Mit der Familie



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



Zum schmecken: Gallo
Erste Ernte 2022-2021

- 3 Gekochte Rote Bete
- 50g Rucola
- 1 Apfel
- 1 Esslöffel Honig
- 200g Ziegenkäse
- Fleur de Sel, zum schmecken
- Pfeffer, zum schmecken
- Gehackter Schnittlauch, zum schmecken
- Getoastetes Roggenbrot, zum schmecken

Vorbereitungsmethode

1

Die Rote Beete in hauchdünne Scheiben schneiden und auf rosettenförmige Teller legen.

2

Mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen.

3

Den Rucola in die Mitte legen.

4

Den Apfel in kleine Würfel Hacken und darauf legen.

5

Den Ziegenkäse in Scheiben in eine Ofenform legen.

6

Für 5 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 200 °C backen.

7

Den Käse darüber geben und mit dem gehackten Schnittlauch bestreuen.

8

Abschließend etwas Honig und einen Schuss Gallo Erste Ernte darüber geben.

9

Mit einer Scheibe getoastetem Roggenbrot servieren.

Produtos utilizados



Gallo Erste Ernte

2022-2021

Natives Olivenöl Extra Premium



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide