



REZEPT DER WOCHE

08.03. bis 14.03.2021

RINGELBETE-CARPACCIO (Für 4 Personen) MIT FETA UND WALNÜSSEN

Das brauchen Sie:

- 100 g Walnüsse (Art.-Nr. 1908)
- 4 Stück rote Ringelbete (Art.-Nr. 323)
- 3 Stück gelbe Bete (Art.-Nr. 141)
- 200 g Feta-Käse (Art.-Nr. 2158)

Für das Dressing:

- 1 Stück rote Zwiebel (Art.-Nr. 402)
- 2 Stück Saftorangen (Art.-Nr. 1710)
- 6 EL Olivenöl (Art.-Nr. 8348)
- 1 TL Honig (Art.-Nr. 7187)
- 1 TL Dijon-Senf (Art.-Nr. 8796)
- Salz, Pfeffer

Und so geht's:

Rote Ringelbete und gelbe Bete in hauchdünne Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden.

Rote Ringelbete und gelbe Bete auf einem Teller anrichten, rote Zwiebeln und Walnüsse darüber geben, mit dem Dressing (siehe unten) beträufeln und dann den Feta darüber krümmeln.

Für das Dressing:

Saftorangen auspressen, den Saft mit Olivenöl, Honig, Senf, Salz und Pfeffer gut mischen.

Bei Rückfragen sind wir
gerne für Sie erreichbar:

Tel. (0 72 23) 8 06 22 30
E-Mail: info@deckersbiohof.de

www.deckersbiohof.de

Wir wünschen Ihnen
gutes Gelingen!

DECKERSBIOHOF