



**\*Rezept für 8 Personen\***

**Ziegenkäse-Törtchen & Rote Bete Carpaccio**

8 Rote Bete	Rote Bete mit Rosmarin und Salz in einem Topf mit Wasser bedecken und ca. 40 Minuten kochen.
Rosmarin	
Salz	Im warmen Zustand die Schale entfernen und mit einem Hobel feine Scheiben hobeln.
1 Granatapfel	Zitrone abreiben und auspressen.
1/2 Bd. Petersilie	Zusammen mit dem Granatapfelsirup in einem Topf aufkochen und auf die Hälfte reduzieren und abkühlen lassen.
3 EL. Granatapfelsirup	Mit Balsamico, Salz & Pfeffer abschmecken und mit Walnussöl aufschlagen.
1 Zitrone	Granatapfel entkernen, Petersilie klein hacken zum Dressing geben und die Rote Bete marinieren.
3 EL Walnussöl	
2 EL Weiser Balsamico	
Salz & Pfeffer	
1 Hand Walnüsse	Walnüsse in einer Pfanne ohne Öl anrösten und klein hacken.
150 g Rucola	Rote Bete Scheiben auf Tellern mit dem Rucola anrichten und mit den Walüssen bestreuen.
1 Rolle Blätterteig	Olivenöl & Balsamico zu runden Kreisen nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und mit Salz & Pfeffer würzen.
1 Rolle Ziegenkäse	Zwiebeln pellen, in Scheiben hobeln und Rosettenartig auf die Kreise auflegen.
4 Zwiebeln	Blätterteig rund ausstechen und auf die Zwiebeln legen, am Rand leicht andrücken.
4 EL Olivenöl	Im Backofen
2 EL Balsamico	Ober- und Unterhitze, 190°C, ca. 15 Minuten backen.
1 EL Brauner Zucker	Aus dem Ofen nehmen, umdrehen auf die Rote Bete setzen,
Salz & Pfeffer	3 Scheiben Ziegenkäse drauf geben, mit etwas Braunem Zucker bestreuen und Gratinieren.