

***Rezept für 8 Personen*****Ziegenkäse-Törtchen & Rote Bete Carpaccio**

8 Rote Bete

Rosmarin

Salz

Rote Bete mit Rosmarin und Salz in einem Topf mit Wasser bedecken und ca. 40 Minuten kochen.

Im warmen Zustand die Schale entfernen und mit einem Hobel feine Scheiben hobeln.

1 Granatapfel

1/2 Bd. Petersilie

3 EL. Granatapfelsirup

1 Zitrone

3 EL Walnüssöl

2 EL Weiser Balsamico

Salz & Pfeffer

Zitrone abreiben und auspressen.

Zusammen mit dem Granatapfelsirup in einem Topf aufkochen und auf die Hälfte reduzieren und abkühlen lassen.

Mit Balsamico, Salz & Pfeffer abschmecken und mit Walnussöl aufschlagen. Granatapfel entkernen, Petersilie klein hacken zum Dressing geben und die Rote Bete marinieren.

1 Hand Walnüsse

150 g Rucola

Walnüsse in einer Pfanne ohne Öl anrösten und klein hacken.

Rote Bete Scheiben auf Tellern mit dem Rucola anrichten und mit den Walnüssen bestreuen.

1 Rolle Blätterteig

1 Rolle Ziegenkäse

4 Zwiebeln

4 EL Olivenöl

2 EL Balsamico

1 EL Brauner Zucker

Salz & Pfeffer

Olivenöl & Balsamico zu runden Kreisen nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und mit Salz & Pfeffer würzen.

Zwiebeln pellen, in Scheiben hobeln und Rosettenartig auf die Kreise auf belegen.

Blätterteig rund ausschneiden und auf die Zwiebeln legen, am Rand leicht andrücken.

Im Backofen

Ober- und Unterhitze, 190°C, ca. 15 Minuten backen.

Aus dem Ofen nehmen, umdrehen auf die Rote Bete setzen, 3 Scheiben Ziegenkäse drauf geben, mit etwas Braunerem Zucker bestreuen und Gratinieren.