

# Rote-Bete-Carpaccio mit gratiniertem Ziegenkäse

## Zutaten für den Salat (für 3 Personen):

- 100 g vorgekochte Rote Bete
- 150 g Feldsalat
- 1 Schalotte
- 4 EL Balsamico
- 3 EL kalt gepresstes Rapsöl
- 1 EL mittelscharfer Senf
- 3 EL Honig
- 50 g Himbeeren
- Salz
- Pfeffer
- 10 g Pinienkerne
- 100 g Ziegenkäse

Rote Bete in feine Scheiben schneiden oder hobeln und auf Tellern schön anrichten.

Feldsalat putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Aus Balsamico, Senf, einem Drittel des Honigs, Öl, Salz, Pfeffer und Himbeeren eine Vinaigrette zubereiten. Die Rote Bete damit beträufeln. Schalotte schälen, sehr fein hacken und unter den Feldsalat geben. Mit der Vinaigrette vermischen und auf der Roten Bete anrichten.

Ziegenkäse in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden, auf ein Blech mit Backpapier legen und mit dem restlichen Honig bestreichen. Im Ofen gratinieren, bis der Käse weich und leicht goldbraun ist.

Pinienkerne vorsichtig in einer Pfanne ohne Öl rösten.

Ziegenkäse-Scheiben auf dem Feldsalat legen und das Ganze mit Pinienkernen und Himbeeren garnieren.

## Zutaten für das Pfannbrot:

- 100 g Mehl
- 0,5 TL Backpulver
- 60 ml Wasser
- Salz
- getrockneter Oregano
- 0,5 EL Olivenöl

Mehl, Backpulver und Wasser mit etwas Salz und Oregano zu einem Teig verkneten und 10 Minuten ruhen lassen. Ausrollen, portionieren und in einer Pfanne mit Olivenöl von beiden Seiten ausbacken.

Sendung/Quelle: Familien-Kochduell

Sendetermin: 12.07.2022

Koch/Köchin: Achmed Löffel

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)