

Rote-Bete-Carpaccio mit Gorgonzola

 happy-mahlzeit.com/2019/11/20/rote-bete-carpaccio-mit-gorgonzola/

Zutaten für 2 Personen:

- 4 Kugeln Rote Bete
- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 100g Gorgonzola
- 3 Stiele Petersilie
- 1 Bio-Zitrone
- Butter
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

2 große Flocken Butter in einen Topf geben. Zwiebeln und Knoblauch abziehen, fein schneiden und in der Butter anschwitzen. Den Gorgonzola dazugeben. Etwas Zitronenschale reiben und mit etwas Zitronensaft unterheben.

Die Rote Bete in dünne Scheiben schneiden und fächerartig auf Tellern anrichten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Zitronensaft beträufeln. Die Petersilie schneiden und ebenfalls über die Rote Bete verteilen. Die Gorgonzola-Sauce über das Rote-Bete-Carpaccio geben.

Rezept: Steffen Henssler

Quelle: Topfgeldjäger vom 28.11.2011