



Gute-Laune-Carpaccio mit Rote Bete, Parmesan, Schokolade & Walnüssen

*Rezept von Henriette Wulff, Kochbuch-Autorin & TV- und Show-Köchin
„Weitere leckere Rezepte gibt es auf Henriette Wulffs Webseite www.henriettewulff.de“*

ZUTATEN für 4 Personen

500 g Rote Bete (gegart, vakuumiert)
4 EL Olivenöl
4 TL dunkler Aceto Balsamico
Salz und frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer
20 g dunkle Schokolade (80% Kakaoanteil)
25 g Parmesan, am Stück
100 g geröstete Walnüsse, grob gehackt
2 TL frischer Thymian, fein gehackt
8 Scheiben Vollkorn-Baguette oder anderes Vollkornbrot nach Wahl

ZUBEREITUNG

Die Rote Bete in möglichst dünne Scheiben schneiden und gefächert auf einen großen Teller legen. Gleichmäßig mit dem Olivenöl und Balsamico beträufeln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Schokolade fein hacken. Mit einem Sparschäler vom Parmesan Späne abschneiden. Schokolade, Parmesan, Walnüsse und Thymian auf der Roten Bete verteilen.

Das Carpaccio zusammen mit dem Brot servieren.