

## Wurzelgemüse-Carpaccio mit Meerrettich-Frischkäsenocken

VORBEREITEN

20  
Min.

ZUBEREITEN

20  
Min.

NIVEAU



Zitronenzeste und geröstete Kürbiskerne. Bei so vielen Aromen auf einem Teller sind dir neidische Blicke vom Nebentisch sicher.

- 1 -

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Rote Bete, Pastinake, bunte Möhren und Petersilienwurzel waschen und mit Öl einpinseln. Rote Bete ca. 10 Minuten im heißen Ofen garen, Pastinake, bunte Möhren und Petersilienwurzel zur Bete aufs Blech geben und weitere 10 Minuten rösten.

- 2 -

Wurzelgemüse kalt abschrecken, schälen und in dünne Scheiben hobeln. Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Zitrone waschen und Zesten abziehen. Dill waschen und fein hacken.

- 3 -

Gemüsescheiben als Carpaccio auf einem Teller auslegen, mit Öl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Hilfe von 2 Löffeln aus dem Frischkäse kleine Nocken formen und auf das Carpaccio setzen. Mit gerösteten Kürbiskernen toppen und mit Zitronenzeste und Dill garnieren.

### Zutaten für 2 Portionen

#### Für das Carpaccio

- 1 große Knolle Rote Bete
- 1 Pastinake
- 3 bunte Möhren
- 1 Petersilienwurzel
- 2 Esslöffel Olivenöl

#### Für das Topping

- 30 g Kürbiskerne
- 1 Bio-Zitrone
- 1/2 Bund Dill
- 150 g miree mit frischem Meerrettich
- 2 Esslöffel Olivenöl
- Salz, Pfeffer

Carpaccio – der wohl **berühmteste Vorspeiseteller** der Welt und ein echter italienischer Klassiker! Bist du ein Fan von Vorspeisen, aber nicht von rohem Fleisch? Dann solltest du diese **bunte Alternative** probieren. Denn das bunte **Wurzelgemüse-Carpaccio** ist nicht nur farbenfroh, sondern stellt sein Pendant auch mit dem Topping in den Schatten. Zu den leicht süßen Scheiben aus **Karotte, Rote Bete** und Co. gesellen sich **luftig-lockere Nocken** aus miree mit frischem Meerrettich, fruchtige