Bete Carpaccio mit Feta und Walnüssen

Zutaten für 8 Portionen:

1 Bund frische Rote Bete
200 g Feta
100 g Walnüsse
2 EL Honig
1 EL heller Balsamico
1 TL Senf
3 EL Olivenöl
1/2 Bund glatte Petersilie
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Rote Bete schälen und dünne Scheiben schneiden. Den Feta ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Die Walnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten. Den Honig darüber träufeln, verrühren und karamellisieren lassen.
Anschließend herausnehmen und auskühlen lassen
Für das Dressing den Balsamico mit dem Senf verrühren, und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Öl unterschlagen. Alle Salatzutaten mischen, Anschließend das Dressing unterheben die Petersilie waschen, trocken schütteln und hacken. Dann die Petersilie unter den Salat mischen.