

Rote Rüben mit Schafkäse und Walnüssen

Zutaten

| Menge | Einheit | Produkt |
|-------|---------|--------------------------------|
| 500 | g | Rote Rüben |
| 250 | g | Schafkäse |
| 50 | g | Walnüsse ganz |
| 50 | g | Rucola |
| | | Olivenöl, Apfelessig |
| | | |
| | | Zitronensaft, Salz und Pfeffer |
| | | Kreuzkümmel gemahlen |
| | | |
| | | |
| | | |



Vorbereitung

Rote Rüben schälen und in dünne Scheiben schneiden
Walnüsse rösten bei 160°C im Backrohr
Rucola waschen

Zubereitung

Rote Rüben marinieren mit Zitronensaft, Salz, Kreuzkümmel und Olivenöl
Rote Rüben auf 4 Teller aufteilen den Schafkäse darüber streuen

Finalisierung

Rucola marinieren, auf die Rüben und den Schafkäse setzen, zum Schluss noch mit Walnüssen bestreuen

Allergene

- | | | | | | | |
|---|-------------------------------------|-------------------------------|--------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> Gluten | <input type="checkbox"/> Krebstiere | <input type="checkbox"/> Ei | <input type="checkbox"/> Fisch | <input type="checkbox"/> Soja | <input type="checkbox"/> Erdnüsse | <input type="checkbox"/> Milch/Laktose |
| <input type="checkbox"/> Schalenfrüchte | <input type="checkbox"/> Sellerie | <input type="checkbox"/> Senf | <input type="checkbox"/> Sesam | <input type="checkbox"/> Sulfite | <input type="checkbox"/> Lupinien | <input type="checkbox"/> Weichtiere |