

# Apfel-Carpaccio mit Rote Bete und Walnuss-Crunch

✓ vegetarisch ⌚ Zubereitungszeit: etwa 20 Min. / III einfach



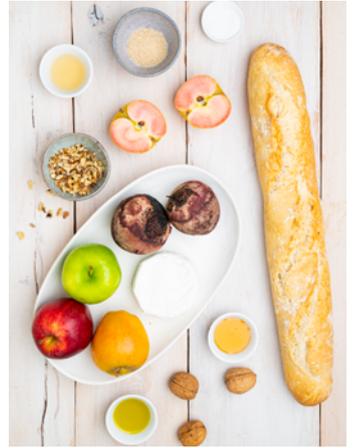
Bild: © Ariane Bille für BVE0

## Zubereitung

- Backofen auf 180 °C vorheizen. Walnüsse, Zucker, 1 EL Olivenöl und 1 Prise Salz in einem Schälchen vermengen. Camembert auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und Nüsse darüber geben. Im Ofen auf mittlerer Schiene etwa 10–12 Min. goldbraun backen.
- Währenddessen Äpfel waschen, trockenreiben und Kerngehäuse herausstechen. Rote Bete schälen und zusammen mit den Äpfeln in hauchdünne Scheiben schneiden. Auf einem flachen Teller gefächert anrichten und den gebackenen Käse zusammen mit den Nüssen darüber geben.
- Aus Honig, Essig und dem restlichen Olivenöl eine Vinaigrette rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und über das Carpaccio träufeln. Auf Teller geben und mit einem knackigen Baguette servieren.

## Zutaten für 4 Personen (als Vorspeise)

- 1 EL Rohrzucker
- 3 EL Olivenöl
- Meersalz
- 1 Ziegen-Camembert (200 g)
- 2 Rote Bete (vorgekocht)
- 3 Äpfel (z.B. Elstar, Boskob, Granny Smith oder Kissabel)
- 2 TL Honig
- 2 EL Weißweinessig
- Pfeffer
- 1 Baguette



Bilder: © Ariane Bille für BVE0



Bilder: © Ariane Bille für BVE0



Bild: © Ariane Bille für BVE0

Bild: © Ariane Bille für BVE0

Bitte beachten Sie: Veröffentlichung nur mit Quellennachweis „BVE0“ oder „Pressebüro Deutsches Obst und Gemüse“ an Bild und Text. Die angehängten Daten dürfen nur für Zwecke der Information über Obst und Gemüse verwendet werden. Eine Weitergabe an Dritte sowie die Veränderung des Datenmaterials ist nicht gestattet. Eine erneute Verwendung zu einem anderen Zeitpunkt oder Zweck bedarf einer erneuten Genehmigung durch das Pressebüro Obst und Gemüse. Wir freuen uns über ein Belegexemplar oder eine kurze E-Mail, wenn Sie unser Material nutzen.



Pressebüro deutsches Obst und Gemüse  
c/o Pretzlaw Communications  
Neue Schönhauser Straße 20  
10178 Berlin