

Rote Rüben Carpaccio mit Ziegenfrischkäse und Wintersalaten

pro Person

1-2 rote Rüben (roh)

20 g Walnüsse, gehackt

50 g Ziegenfrischkäse

1 Handvoll gemischte Wintersalate, gewaschen und trockengeschleudert

3 EL Sonnenblumenöl

1 EL Apfelessig

1 TL Honig

Salz

Pfeffer

1. Die Walnüsse in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze rösten, bis sie duften. Aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen
2. Die Roten Rüben waschen, schälen und mit dem Gemüsehobel in dünne Scheiben schneiden. Diese auf einem Teller anrichten.
3. Was Öl, Essig, Salz, Pfeffer und Honig eine Marinade machen. Diese über den Roten Rüben verteilen.
4. Zum Schluss den Ziegenkäse zerbröckeln, mit Walnüssen bestreuen und mit den Wintersalaten garnieren.

Dazu passt der **Chardonnay „Ried Höllriegel“** vom Weinbau Drexler-Leeb in Perchtoldsdorf. (<https://www.drexler-leeb.at/de/weine/weissweine>)

Mehr über den Weinwettbewerb DER WEIN des Biosphärenpark, bei den jährlich die besten nachhaltig erzeugten Weine der Region ausgezeichnet werden, gibt es **hier**. (<https://www.bpww.at/de/aktivitaeten/biosphaerenpark-wienerwald-der-wein>)

Foto: N. Kovacs

