

## Rote Rüben Carpaccio mit Feta und Walnüssen

Angabe für 2 Personen (Dauer ca. 15 min.)

Rezept Stefanie Rettensteiner (Diätologie-Praktikantin)

Bild © Stefanie Rettensteiner

### ZUTATEN

- ♥ 2 gekochte Rote Rüben
- ♥ 50 g Feta
- ♥ 10 g Walnüsse
- ♥ 2 TL Balsamico
- ♥ 2 TL Hanföl
- ♥ Salz, Pfeffer, Basilikum

### ZUBEREITUNG

1. Rote Rübe abwaschen, abtrocknen und in feine Scheiben schneiden. Nach Belieben auf einem Teller anrichten.
2. Feta in kleine Würfel schneiden und über den Roten Rübe Scheiben geben.
3. Walnüsse ebenso auf dem Carpaccio verteilen und mit Balsamico, Hanföl, Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss mit frischem Basilikum verzieren.

### BESONDERHEITEN

- ♥ leicht verdaulich
- ♥ laktosearm
- ♥ fruktosearm
- ♥ sorbitarm

