KIKKOMAN

Rote Rüben Carpaccio

Gesamtzeit **30 Min.** **20 Min.** Vorbereitungszeit **10 Min.** Kochzeit

ZUTATEN

4 Portion(en)

500 g	gekochte Rote Rüben
150 g	Ziegenfrischkäse
10	gegrillte Feigen
1 Handvoll	frisch geriebener Kren
Zutaten für gegrillte Feigen:	
3 EL	Kikkoman natürlich gebraute süße Sojasauce
10	Feigen
3 EL	Olivenöl
Zutaten für das Dressing:	
100 ml	Olivenöl
100 ml	Weißweinessig
	etwas Rote Rüben Saft
3 EL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
1 TL	Honig
	Schwarzer Pfeffer zum Würzen
	Schale und Saft von 1 Zitrone

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Für das Dressing alle Zutaten miteinander verrühren. Kren reiben.

Schritt 2

Rote Rübe in dünne Scheiben schneiden. Mit Dressing marinieren. Auf einem Teller schön anrichten. Kren und Ziegenfrischkäse darüber verteilen.

Schritt 3

Feigen waschen und vierteln. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Kurz anbraten, mit Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce Süß karamellisieren.

Schritt 4

Gegrillte Feigen auf die Mitte des Carpaccios legen. Pfeffern und sofort servieren.