

Rote Rüben Carpaccio

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

ZUTATEN

4 Portion(en)

500 g gekochte Rote Rüben150 g Ziegenfrischkäse10 gegrillte Feigen

1 Handvoll frisch geriebener Kren

Zutaten für gegrillte Feigen:

3 EL <u>Kikkoman natürlich</u>

gebraute süße Sojasauce

10 Feigen3 EL Olivenöl

Zutaten für das Dressing:

100 ml Olivenöl

100 ml Weißweinessig

etwas Rote Rüben Saft

3 EL <u>Kikkoman natürlich</u>

gebraute Sojasauce

1TL 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.