KitchenAid

CARPACCIO AUS APFEL, ROTE BETE UND COMTÉ

Für 4 Personen
Zubereitungszeit 10min

ZUTATEN
1 Apfel
2 gekochte Rote Bete
70 g Comté Käse
3 EL Nussöl
1 EL weißer Balsamico-Essig
Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

Öl, Essig, Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermengen. Mit einem Löffel emulgieren und beiseite stellen.

Apfel schälen. Die Rote Bete, den Apfel und den Comté Käse mit der verstellbaren Schneidscheibe ExactSlice des Food Processors 5KFP1319 einzeln in feine Scheiben schneiden.

Die Scheiben einer jeden Zutat abwechselnd im Kreis auf den Teller legen. Ein paar Tropfen Vinaigrette darüber gießen. Sofort servieren und genießen!