

Ringelbete

Crostini

Bio Kochbox KW 44



Ringelbete

Crostini



MENGENHINWEIS:

- Für 1 Portion die Mengen halbieren
- Für 4 Portionen die Mengen verdoppeln

Für 2 Portionen:

- 400 g Ringelbete
- 8 Scheiben Baguette
- 1 Zwiebel
- 20 g Walnusskerne
- 300 g Möhren
- 2 TL Dill
- 1 Apfel

Eigener Vorrat:

- Salz, Pfeffer
- Öl zum Bepinseln
- 2-3 EL Balsamico

Zubereitung:

Ringelbete in Salzwasser ca. 45 Min. garen und schälen. Baguette mit Olivenöl einpinseln und bei 80 Grad im Backofen knusprig grillen. Gekochte Ringelbete und Zwiebel fein würfeln, Walnusskerne hacken. Möhren fein raspeln. Alles mit Aceto Balsamico und Öl mischen, Dill zugeben, salzen und pfeffern. Auf die Baguettescheiben verteilen. Apfel waschen, vierteln und in dünne Spalten schneiden. Die Crostini mit den Apfelspalten belegen und servieren.