



BIRKENHOF
BIO SEIT 1994

Rote Bete Crostini

Zutatenliste

Die Roten Bete kann man auch am Vortag garen. Schmeckt sehr gut mit Salat.

ca. 300 g Rote Bete
8 Scheiben Baguette
Olivenöl zum einpinseln
1 kleine Zwiebel
20 g Walnusskerne
ca. 150 g Möhren
2-3 EL Aceto balsamico
2 EL Raps- oder Walnussöl
2 TL Dill, TK Kräutersalz, Pfeffer
1 Apfel

Zubereitung

Rote Bete in Salzwasser ca. 45 Min. garen und schälen. Baguette mit Olivenöl einpinseln und bei 80 Grad im Backofen knusprig grillen.

Gekochte Rote Bete 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 Costini mit den Apfelspalten belegen und servieren.

Originalrezept aus der Greenbag-Küch

Guten Appetit!