



**BIRKENHOF**  
BIO SEIT 1994

## Rote Bete Crostini

### Zutatenliste

Die Rote 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 Crostini mit den Apfelspalten belegen und servieren.

Originalrezept aus der Greenbag-Küche

**Guten Appetit!**