

# Rote-Bete Caprese

## Zutaten

800g Rote Bete,  
4 Kugeln Büffelmozzarella,  
100g Pinienkerne,  
10 - 12 EL Olivenöl,  
4 - 6 EL Aceto Balsamico,  
2 - 3 TL Oregano, gerebelt,  
Salz, Pfeffer,  
Kresse nach Geschmack

## Zubereitung

Rote Bete waschen und in reichlich Wasser kochen, bis die Knollen gar sind. Wasser abgießen und Rote Bete abkühlen lassen. (Dieser Arbeitsschritt lässt sich auch prima am Vortag erledigen)

Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Zur Seite stellen.

Aus dem Olivenöl, Aceto Balsamico und Oregano eine Marinade zubereiten. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen. Die fertig gegarte, abgekühlte Rote Bete in dünne Scheiben schneiden, in eine Schüssel geben und mit der Hälfte der Marinade begießen. Das Ganze ca. 10 – 15 Minuten ziehen lassen.

Die Mozzarella-Kugeln abtropfen lassen und in Scheiben schneiden (Tipp: das geht prima und wird schön gleichmäßig mit einem Eierschneider!!).

Die Rote Bete-Scheiben aus der Marinade nehmen und zusammen mit den Mozzarella-Scheiben abwechselnd auf 4 Tellern anrichten. Die restliche Marinade über die Caprese geben, mit den Pinienkernen und eventuell etwas Kresse bestreuen und zusammen mit einem frischen Baguette oder einer frischen Ciabatta servieren.