



Für 4 Personen

Rote- Bete-Avocado-Turm mit Ziegenfrischkäse

- 500 g gegarte rote Bete (vakuumverpackt)
- 2 Avocados
- 1 Zitrone
- 100 g Ziegenfrischkäse
- 50 g Pinienkerne
- 4 Blätter Friséesalat
- 8 EL **hegers deli**

Salatblätter putzen und in kleine Stücke zupfen. Geschälte Avocado-Hälften in schmale Halbringe schneiden, mit Zitronensaft beträufeln. Pinienkerne ohne Fett kurz in der Pfanne anrösten. Rote Bete schälen, in dünne Scheiben schneiden und mit den Avocado-Halbringen aufeinander schichten. **hegers deli** Salatsoße darüber träufeln. Mit Ziegenkäse, Pinienkernen und Salat anrichten.

info@hegers-deli.de