



Rote Bete Carpaccio

4 Rote Bete

Marinade:

1 Becher Saure Sahne

1 EL Essig

2 EL Öl

1 EL Süßer Senf

1 EL Sahnemeerrettich

Salz

Pfeffer

Topping:

Rohe Zwiebelringe

Petersilienzweige

Bild folgt ☺

Die gekochten Rote Bete schälen und in hauchdünne Scheiben hobeln.

Alle Dressingzutaten gut mischen und abschmecken.

Zum Anrichten die Rote Bete Scheiben kreisförmig auf die Teller verteilen. In die Mitte kommen dünn gehobelte Zwiebelringe und das Dressing drauf. Als grünes I-Tüpfelchen dienen ein paar Petersilienzweige.

Guten Appetit!