

Rote Beete Carpaccio

Zutaten:

ca. 500g Rote Beete
(roh oder gekocht)
1/2 Zwiebel
20 g gemischte Kräuter
1 Zitrone
50 ml Olivenöl
1 TL Brauner Zucker
50 g Walnüsse oder Pinienkerne
1/2 TL Salz
Pfeffer

zum Servieren:
grobes Meersalz und Kräuter

Zubereitung:

Die Zwiebel schälen und in Hauchdünne Scheiben schneiden. Die Kräuter feinhacken und die Zitrone auspressen.

Alles zusammen mit Olivenöl, Zucker und Salz in eine große Schüssel geben. Mit Pfeffer abschmecken, gut verrühren und beiseitestellen.

Die Rote Beete gut waschen, schälen oder optional die Schale dran lassen und mit einem Messer oder einem Gemüsehobel in sehr dünne Scheiben schneiden.

Die Rote Beete in die Schüssel geben, umrühren und kurz durchziehen lassen. Die Walnüsse in einer Pfanne kurz anrösten.

Den Rote-Beete-Mix auf einer Platte anrichten und mit Olivenöl beträufeln. Mit groben Meersalz, Walnüssen und Kräutern dekorieren.



Obsthof Großmonra

Steffen Schneider ° Kirchstr. 28 ° 99625 Köllda
OT Großmonra

info@obsthof-grossmonra.de