

Roten Rüben Carpaccio

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 40 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Speiseöl / Öl	2 Esslöffel
Rote Rüben / Rote Bete	½ kg
Zwiebeln	1 Stk.
Aceto Balsamico / Balsamessig / Balsamicoessig weiß	3 Esslöffel
Salz	Etwas / nach Bedarf
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Die roten Rüben in Salzwasser kochen (ca. 30 Minuten). Anschließend schälen und in feine Scheiben hobeln. Diese Scheiben auf einem Teller auflegen, Die Zwiebel schälen und fein hacken. Auf den roten Rüben verteilen.

Dressing: Öl, Essig und Salz gut verrühren und über das Carpaccio gießen. Zum Schluss mit Pfeffer aus der Mühle bestreuen.

Guten Appetit!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1336-Roten-Rueben-Carpaccio.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at