

# 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](http://www.koch-idee.at)