

Carpaccio aus Roter Bete



Rezept für 2 Portionen

Dauer: ca. 15 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Aceto Balsamico / Balsamessig / Balsamicoessig weiß	Etwas / nach Bedarf
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Salz	Etwas / nach Bedarf
Parmesan	Etwas / nach Bedarf
Rote Rüben / Rote Bete	2 Stk.
Schnittlauch	Etwas / nach Bedarf
Olivenöl	Etwas / nach Bedarf
Frühstücksspeck / Bacon	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Am besten kauft man die fertig geschälten und vorgekochten roten Rüben in der Packung.

Diese nimmt man dann (am besten mit Einweghandschuhen) aus der Packung und schneidet sie in hauchdünne Scheiben. Die Scheiben werden dann schön auf einem Teller angerichtet und mit Salz, Pfeffer, Essig und Öl mariniert.

Den Bacon schneidet man in kleine Stücke und brät diese in der Pfanne scharf an, damit sie schön knusprig werden.

Die Petersilie wird gewaschen und in feine Ringe geschnitten.

Kurz vor dem Servieren wird das Carpaccio mit Bacon, frisch geriebenem Parmesankäse und Schnittlauchringen bestreut.

Dazu reicht man frisches Weißbrot oder Baguette.

Gutes Gelingen wünscht



Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at