

Prinz-Eugen-Straße 2
77654 Offenburg

Ernaehrungszentrum@ortenaukreis.de
www.EZ-Ortenau.de



Rote Bete Carpaccio mit Tomaten Vinaigrette

Zutaten:	Zubereitung:
<p>6-8 Kleine Rote Bete Knollen Ersatzweise eingekochte oder vakuumierte Rote Bete.</p>	<p>Putzen, waschen und in leicht gesalzenem Wasser ca. 30-40 Minuten knapp weich Kochen. (DDT 7-10 Minuten Garstufe 2) Wasser abgießen, leicht abkühlen lassen, schälen und in sehr feine Scheiben hobeln. Schuppenförmig auf einer Platte oder direkt auf vier Teller verteilen.</p>
<p>2 TL geriebener Meerrettich 5 EL Balsam- oder Kräuternessig 1 TL flüssiger Blütenhonig Pfeffer, Salz 1 TL Thymian 2- 3 mittelgroße Tomaten</p> <p>80 g Greyerzer Käse am Stück</p>	<p>Waschen, Stielansatz herausschneiden und in feine Würfelchen schneiden, mit den vorherigen Zutaten vermischen und über der Rote Bete verteilen. Vor dem Servieren mit einem feinen Hobel Späne abhobeln und das Carpaccio damit dekorieren.</p>
<p>Schmeckt am besten frisch zu einem Glas Wein und frischem Bauernbrot.</p>	

