Amt für Landwirtschaft
mit Ernährungszentrum Ortenau
www.ez-ortenau.de
ernaehrungszentrum-ortenau@ortenaukreis.de
Prinz-Eugen-Straße 2, 77654 Offenburg
Tel. 0781 805 7100

genieß die Region! Ernährungszentrum Ortenau

DER ORTENAU KREIS

Rote Bete Carpaccio mit Tomaten Vinaigrette

Zutaten:	Zubereitung:
6-8 Kleine Rote Bete Knollen Ersatzweise eingekochte oder vakumierte Rote Bete.	Putzen, waschen und in leicht gesalzenem Wasser ca. **30-40 Minuten knapp weichkochen.** **(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.
2- 3 mittelgroße Tomaten 2 TL geriebener Meerrettich 5 EL Balsam- oder Kräuteressig 1 TL flüssiger Blütenhonig Pfeffer, Salz 1 TL Thymian 80 g Greyerzer Käse am Stück	Waschen, Stielansatz herausschneiden und in feine Würfelchen schneiden, mit vermischen und über der Rote Bete verteilen. Vor dem Servieren mit einem feinen Hobel Späne abhobeln und das Carpaccio damit dekorieren.
Schmeckt am besten frisch zu einem Glas Wein und frischem Bauernbrot.	