



Rote Beete Salat

Zutaten

- 400 g Rote Bete
- 1,5 TL MAGGI Klare Brühe, Familiendose
- 2 EL Wasser
- 1 EL Aceto Balsamico
- etwas Zucker
- 2 EL THOMY Reines Rapsöl
- 2 Stängel Petersilie
- etwas Pfeffer

Zubereitung

1. Gekochte Rote Bete in hauchdünne Scheiben hobeln und auf einer großen Platte anrichten.
2. MAGGI Klare Brühe in heißem Wasser lösen. Mit Aceto Balsamico und Zucker verrühren. THOMY Reines Rapsöl unterschlagen. Mit Pfeffer würzen und abschmecken.
3. Die Vinaigrette über das Rote Bete Carpaccio verteilen. Petersilie waschen, trocken schütteln, grob hacken und anschließend das Carpaccio damit garnieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	10 g
Energie	99 kcal
Fett	6 g
Protein	2 g

🕒 9 Minuten

⊕ 4 Portionen