



Carpaccio von roter, gelber und weißer Bete

Zutaten

- etwas schwarzer Pfeffer a.d. Mühle
- 3 Some Rote Bete
- 1,5 TL Maggi Klare Brühe, Glas
- 2 EL Wasser
- 1 EL Aceto Balsamico
- etwas Zucker
- 2 EL THOMY Reines Rapsöl
- 2 Stängel Petersilie

Zubereitung

1. Rote Bete, Gelbe Bete und Weiße Bete mit einer Gemüsebürste gründlich säubern und jeweils fest in Alufolie wickeln. Den Wurzelboden nicht abschneiden, da sonst die Farbe ausblutet.
2. Im Backofen ca. 40 Min. garen. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Dann in hauchdünne Scheiben hobeln und auf einer Platte anrichten. Dabei die rote Bete in der Mitte, gelbe und weiße Bete drumherum anordnen.
3. Für das Dressing MAGGI Klare Brühe in heißem Wasser lösen. Mit Aceto Balsamico und Zucker verrühren. THOMY Reines Rapsöl unterschlagen. Mit Pfeffer würzen und abschmecken.
4. Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken. Die Vinaigrette über das Carpaccio verteilen. Mit Petersilie garniert servieren. Dazu schmeckt knuspriges Baguette.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	11 g
Energie	105 kcal
Fett	6 g
Protein	2 g

🕒 60 Minuten

⊕ 4 Portionen