

Rote Beete Carpaccio

Zutaten:

500g Rote Beete gekocht, 100g Körnermix
5 EL Olivenöl, 6 EL Balsamico-Essig,
1 Prise Zucker, Salz, frisch gemahlener
Pfeffer, 1 Stück Hartkäse am besten aus
Schafmilch

Zubereitung:

Rote Beete in sehr dünne Scheiben hobeln
Und fächerartig auf eine Platte legen.

Salzen und pfeffern.

Körnermix mit etwas Öl leicht anrösten,
Pfanne vom Herd nehmen, restliches Öl,
Balsamico und Zucker zugeben.

Die warme Marinade über die Rote Beete
verteilen und das Carpaccio mindestens

Eine Stunde ziehen lassen. Vor dem

Servieren mit grob geriebenem Käse bestreuen.

Das Carpaccio als Vorspeise mit Weißbrot
Servieren.



Klingenberg, Unterlandstr. 44 b, 09372/3702
Miltenberg, Hauptstr. 58, 09371/99109