

Rezept

Rote-Bete-Carpaccio

Ein Rezept von Rote-Bete-Carpaccio, am 25.05.2024

Zutaten

500 g gegarte Rote Bete (vakuumverpackt)	1 grüner Apfel (z. B. Granny Smith)
2 EL Zitronensaft	200 g Schmand
1/2-1 TL Wasabipaste (ersatzweise 1 – 2 EL Meerrettich aus dem Glas)	1 Bund Schnittlauch
Pfeffer	Salz
2 EL Preiselbeeren (aus dem Glas)	Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 - 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 125 kcal

Zubereitung

1. Die Rote Bete in feine Scheiben hobeln. Den Apfel waschen, vierteln und entkernen. Die Viertel grob raspeln und sofort mit dem Zitronensaft beträufeln. Schmand und Wasabi mit dem Pürierstab mixen. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden.
2. Schnittlauch (bis auf 1 EL) und Apfel unter den Schmand rühren. Mit Salz, Pfeffer und 2 Prisen Zucker würzen. Rote Bete auf einem Teller auslegen. Erst den Schmand, dann die Preiselbeeren daraufgeben, mit dem übrigen Schnittlauch bestreuen.