

Rezept

## Rote-Bete-Tofu-Carpaccio

Ein Rezept von Rote-Bete-Tofu-Carpaccio, am 30.11.2023

### Zutaten

<b>100 g</b> Rote Bete (vorgegart oder aus dem Glas)	<b>50 g</b> Tofu
<b>1</b> unbehandelte Orange	<b>1 TL</b> Balsamessig
Salz	Pfeffer
<b>2 EL</b> gehacktes Basilikum	1/2 TL Olivenöl
<b>1</b> Scheibe Vollkornbrot	

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 1 PERSON | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 195 kcal

### Zubereitung

1. Rote Bete und Tofu in dünne Scheiben schneiden. Die Orange heiß waschen, etwas Schale abreiben, dann die Orange mit einem Messer schälen und quer in dünne Scheiben schneiden. Den Saft dabei auffangen!

---

2. Rote Bete, Tofu und Orange abwechselnd kreisförmig auf einem Teller anrichten.

---

3. Orangensaft, Essig, Salz, Pfeffer und Basilikum verrühren. Das Öl unterschlagen. Das Carpaccio damit beträufeln und das Brot dazu essen.