

# UNSER



# REZEPT

## DER WOCHE

---

## ROTE BETE CARPACCIO

### ROHKOST

---

#### Zutaten

2 große Rote Bete Knollen

2 EL Olivenöl

Schale und Saft von 2 Bio-Zitronen

1 EL Agavendicksaft oder Ahornsirup

3 Prisen Salz

#### Zubereitung

Die Rote Bete unter fließendem Wasser gut abbürsten, Wurzel- und Stielansatz entfernen und in sehr feine Scheiben hobeln.

Je dünner die Scheiben, desto schneller zieht das Carpaccio durch. Die Scheiben fächerförmig überlappend auf einen Teller legen.

Die Zitrone heiß abwaschen, trocknen, die Schale abreiben und beiseite stellen, den Saft auspressen.

Den Zitronensaft mit Olivenöl, Agavendicksaft oder Ahornsirup und Salz verrühren und die Flüssigkeit gleichmäßig über die Bete-Scheiben gießen, ggf. mit einem Löffel verteilen, so dass alle Scheiben benetzt sind. Zudecken und mindestens 15 Minuten ziehen lassen.

Kurz vor dem Servieren mit der abgeriebenen Zitronenschale bestreuen.

Fertig.

[HALLO@VIELFALTSGAERTNEREI-AUHOF.DE](mailto:HALLO@VIELFALTSGAERTNEREI-AUHOF.DE) - [WWW.VIELFALTSGAERTNEREI-AUHOF.DE](http://WWW.VIELFALTSGAERTNEREI-AUHOF.DE)