

## Rote Beete Carpaccio

---

Zutaten für 2 Personen:



1 mittelgroße gekochte Rote Beete

1 kleine Zwiebel

2 EL gehobelter Parmesan

1 EL Saatenmischung, oder Körner nach Wahl

2 EL Olivenöl

1 EL Rotweinessig

1 TL Honig

Salz und Pfeffer

Die vorgegarte Rote Beete wird ganz fein gehobelt und auf ein kleines Salatteller fächerförmig aufgelegt.

Darüber kommen ein paar ebenso fein gehobelte Zwiebelringe.

Mit gehobelten Parmesan und mit Saaten nach persönlichen Vorlieben bestreuen.

Aus dem Olivenöl, dem Essig, dem Honig und Salz und Pfeffer wird eine Marinade zubereitet. Diese wird gleichmäßig auf der Roten Beete verteilt.

Die Rote Beete Carpaccio geht ganz einfach und gehört eindeutig zu meinen Lieblingen unter den Salaten.

