



## Rote Bete- Frühlings-Carpaccio

### 2 Portionen

- 200 g Rote Beete
- 2 Stangen Frühlingszwiebeln
- 1 Handvoll frische Kräuter:  
z.B. Bärlauch, Petersilie, Basilikum, Rucola
- 50 g Haselnüsse
- Nach Gusto Olivenöl
- Balsamico
- Salz, Pfeffer
- 200 g Kartoffeln
- 1 EL Butter

### 4 Portionen

- 400 g
- 4 Stangen
- 2 Handvoll
- 100 g
- 400 g
- 2 EL

### Zubereitung

Kartoffeln in der Schale weichkochen, abschrecken und schälen. Anschließend etwas salzen und buttern. Rote Bete ebenfalls weichkochen. Die Rote Bete kann hauchdünn gehobelt werden oder auch 1/2 cm dick geschnitten, schmeckt beides lecker.

Die Scheiben fächerartig auf den Tellern verteilen. Kräuter fein hacken, Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Alles auf der roten Bete verteilen. Die Haselnüsse fein hacken und kurz in der Pfanne ohne Fett anrösten. Zum Schluss mit den Haselnüssen dekorieren. Mit dem Dressing beträufeln.

Frühlings-Carpaccio mit den Kartoffeln zusammen servieren.

Das sollten Sie zuhause haben:  
Haselnüsse, Salz, Pfeffer, Olivenöl,  
Balsamico, Butter.

#### Tipp für Rohköstler:

Rote Bete roh lassen und superfein hobeln

#### für Vegetarier:

Parmesan drüber hobeln

#### für Fischesser:

aus Thunfisch und Frischkäse und ein paar Kapern eine Paste machen und dazu reichen

#### für Omnivore :-)

Lachsschinken von Scheu + Weber dazu anrichten