



Rote Rüben Carpaccio aus dem Symposion City Hotel Stockerau

Die Zutaten:

- 1 Knolle gekochte Rote Rübe
- Walnüsse
- Rucola
- 4 TL Himbeeressig
- 1 TL Erdnussöl
- 2 TL Himbeersoße
- Salz & Pfeffer
- 3-5 Himbeeren

Die Zubereitung:

Zuerst schneidet man die Roten Rüben in dünne Scheiben und legt diese dann fächerförmig auf einen großen Teller auf.

Für das Dressing werden nun Erdnussöl, Himbeersoße und Himbeeressig miteinander vermischt. Anschließend schmeckt man es mit Salz und Pfeffer ab.

Im nächsten Schritt werden die Walnüsse angeröstet und über den Rüben verteilt. Auch das Dressing wird über die Rüben geträufelt.

Zu guter Letzt nur noch ein paar Blätter Rucola und die Himbeeren platzieren und servieren.

Das Symposion City Hotel Stockerau wünscht Ihnen viel Spaß beim Nachkochen!