



## Carpacchio von Rote Beete

4 Personen

### Zutaten:

4 große Rote Beete

### Für Dressing:

½ Zwiebel  
1 El Balsamico-Essig  
2 El Rotwein  
2 El Kürbiskern Öl  
2 El Olivenöl  
Salz, Pfeffer, Zucker,

### Zubereitung:

- Rote Beete schälen und mit Alufolie umwickeln, bei ca. 180 Grad ca. 30 min. im Ofen garen,
- Rote Beete herausnehmen und abkühlen lassen,
- Rote Beete in Scheiben schneiden und auf Platte anrichten,
- mit Dressing übergießen und 1 Std. marinieren lassen

**Die Gärtnerei Neiteler wünscht guten Appetit!!!**

[www.bioland-gaertnerei-neiteler.de](http://www.bioland-gaertnerei-neiteler.de)