Rote Rüben Carpaccio

Das Rote Rüben Carpaccio mit Parmesan ist eine delikate und gesunde Speise. Das Rezept gelingt ganz einfach und unkompliziert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

2 Knollen	Rote Rüben
5 EL	Olivenöl extra vergine
2 EL	Aceto Balsamico rosso
1 Handvoll	Rucola
75 g	Parmesan
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Zuerst die **Roten Rüben** ungeschält in kochendem Wasser zirka 40-45 Minuten gar kochen. Danach abkühlen lassen.

2. Die Knollen schälen und mit einem Hobel in dünne, feine Scheiben hobeln. Vorsicht, am besten Einweghandschuhe verwenden, da die Roten Rüben sehr intensiv färben.

3. Auf einem Teller oder Platte anrichten, den Rucola darüber verteilen. Das Olivenöl mit Balsamico Essig, Salz und Pfeffer verrühren und das **Carpaccio** damit beträufeln. Abschließend den Parmesan darüber hobeln.

Tipp

Das Rote Rüben Carpaccio lässt sich noch mit gehackten Walnüssen oder geröstete Pinienkerne verfeinern.