

Orangen-Rote Bete-Carpaccio mit Walnüssen

Ein farbenfrohes Essen wirkt positiv auf unser Gemüt. Das kann man bei diesem Orangen-Rote Beete-Carpaccio erleben und sich dabei kulinarisch verzaubern lassen.

Zubereitung 15 Minuten

FÜR 2 PERSONEN

1 Orange
1 Blutorange
ca. 200 g Rote Bete, geschält und gekocht
Olivenöl
Balsamicoessig, weiß
1-2 EL Walnüsse
Meersalz
Pfeffer, frisch gemahlen

Orangen schälen und mit einem scharfen Messer die äußere weiße Haut entfernen.

Orangen und die Roten Beeten mit einem scharfen Messer in möglichst feine Scheiben schneiden und auf großen Tellern anrichten.

Mit etwas Öl und Balsamico beträufeln, den Walnüssen garnieren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Dazu passt sehr gut frisches Vollkornbaguette.