



ROTE-BEETE CARPACCIO



ZUTATEN

- 2 Stück rote Beete
- 50g Rucola
- 40g Chicorée
- 1 kleine rote Zwiebel
- 100g Cavendish & Harvey Raspberry & Peach Drops
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Balsamico hell
- Jalapeños
- Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG

Rote Beete schälen und mit einem Gemüsehobel in feine Scheiben hobeln.
Rucola und Chicoréeblätter waschen. Die rote Zwiebel schneiden und in einer Pfanne anrösten.
Raspberry & Peach Drops mit etwas Wasser in einem Topf zu einem Sirup schmelzen.
Den Sirup mit Olivenöl und Balsamico vermischen, anschließend mit Salz und Pfeffer sowie klein geschnittenen Jalapeños abschmecken.

Rote Beete-Scheiben auf einem Teller anrichten, dann Rucola, Chicorée und Zwiebeln dazugeben. Zum Schluss das Himbeer-Jalapeño-Dressing darüber geben.