

Rote-Bete-Carpaccio mit Meerrettich-Creme

Zutaten (für 4 Personen):

- 400 g gegarte Rote Bete
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- 1 säuerlicher Apfel
- 1 Stange Meerrettich
- 1 Becher Crème fraîche
- 2 EL Milch
- 1 Bund Petersilie

Rote Beete in feine Scheiben schneiden und nebeneinander auf eine große Platte legen. Den Apfel fein würfeln und darüber streuen geben. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Die Crème fraîche mit der Milch glatt rühren und mit Salz abschmecken. Den Meerrettich hineinreiben. Die Creme auf der Roten Bete verteilen, zusätzlich etwas Meerrettich darüber reiben und mit der Petersilie garnieren.

Sendung/Quelle: Markt

Letzter Sendetermin: 19.11.2018

Koch/Köchin:

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen