



## Rote Bete Carpaccio

### Zutaten:

- Gekochte, vakuumverpackte rote Bete
- Salz
- Pfeffer
- Zitronensaft
- Walnussöl
- Kapern
- Austernpilze
- Thymian

### Zubereitung:

1. Die rote Bete dünn aufschneiden und auf einem schönen Teller anrichten.
2. Salzen & pfeffern. Dann Zitronensaft und Walnussöl darüberträufeln.
3. Nach Wunsch noch Austernpilze anbraten (schmecken am besten, wenn in der Pfanne auch ein Zweig frischer Thymian mitbrät), salzen & pfeffern und noch warm auf das rote Bete Carpaccio geben. Schmeckt aber auch ohne Pilze und kalt – lässt sich also bestens variieren und vorbereiten.
- 4.) Die Kapern abtropfen lassen, die Walnüsse hacken und beides über das rote Bete Carpaccio streuen.