

Rote Beete in Apfel Balsamico

für 4 Personen

| Menge | Zutaten | Zubereitung |
|--------------|----------------------------------|---|
| 200g | Rote Beete | Die Rote Beete waschen und im Ganzen ca 20 Minuten dämpfen (etwas kleinere Exemplare wählen), schälen, in ca 5mm dicke Scheiben schneiden und noch warm marinieren. |
| 25g | Walnusskernöl | |
| 20g | Apfel Balsamico | Während die Roten Beete dämpfen, die Marinade bereiten. Dazu die Zutaten von Walnusskernöl bis Zwiebel miteinander vermengen. |
| Je 1 Prise | Salz, Pfeffer, Koriander | |
| 1 EL | Apfeldicksaft | Die Rote Beete ca 2h in der Marinade ziehen lassen. |
| 1 | kleine Zwiebel (fein gehackt) | |
| 30g | Apfelstreifen | |

Zum Anrichten auf die Teller unter die Rote Beete fein gestiftete Apfelstreifen oder dünne Apfelscheiben zur Dekoration legen.