



## **ROTE BEETE-CARPACCIO**

2 Rote Beete

kochen, abkühlen lassen,  
schälen und in sehr dünne  
(!) Scheiben schneiden.

Auf einem Teller fächerförmig anrichten.

### **Dressing**

2 EL Aceto Balsamico

4 EL Olivenöl

Salz und Pfeffer

mischen und darüber  
verteilen.

Mit je

1 EL Creme fraiche

1 EL gehackten Walnüssen und

frisch ger. Meerrettich

anrichten.

Viel Spaß beim Kochen und Genießen!

A handwritten signature in black ink that reads 'M. Baur'. The signature is fluid and cursive, with a large loop at the beginning.