

## Rote Beete Carpaccio

### Zutaten

400 g gekochte Rote Beete  
50 g Rucola Salat  
40 g Walnusskerne  
60 g Radieschen  
100 g Äpfel  
15 g Apfelessig  
30 g Rapsöl  
10 g Agavendicksaft,  
Salz & Pfeffer

### Zubereitung

Aus dem Apfelessig dem Rapsöl, Salz, Pfeffer und dem Agavendicksaft eine Marinade erstellen.

Die vorgekochte Rote Beete in 3 mm starke Scheiben schneiden.

Diese kreisförmig auf dem Teller verteilen und mit der Marinade bestreichen.

Rucola waschen und putzen.

Ebenfalls marinieren und lose über den Beeten verteilen.

Radieschen in feine Würfel und Äpfel in Scheiben schneiden.

Abwechselnd darauf geben und mit den Nüssen dekorieren.