



## Rote-Rüben-Carpaccio

### Zutaten

- 1 große rote Rübe
- 1 kleiner Karfiol
- 40 g Rucola
- 20 Basilikum-Blätter
- 50 g Kapern
- 1 EL Butter

### Dressing:

- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Walnussöl
- 1 EL Zitronensaft
- 1 TL flüssiger Honig
- 1/2 TL Dijon-Senf
- 1/2 TL Salz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

### Zubereitung

Dressing-Zutaten mischen, abschmecken und durchziehen lassen. Rote Rübe weichkochen (je nach Größe 20–50 min), schälen und mit Gemüsehobel in hauchdünne Scheiben schneiden. Handschuhe verwenden, da die Rote Rübe stark abfärbt. Karfiol in kleine Röschen zerteilen, in Salzwasser ca. fünf Minuten bissfest kochen. Abseihen und in heißer Butter schwenken, salzen und pfeffern. Rote-Rüben-Scheiben kreisförmig auflegen, Rucola, Basilikum, Karfiol-Röschen und Kapern anrichten. Dressing großzügig verteilen.

Guten Appetit!