



Carpaccio von der Ringelbete

2 Ringelbeten

schälen und in sehr zarte Scheiben schneiden. Die Scheiben auf einem großen Teller verteilen.

1 EL Sojasauce,
1 EL Limettensaft
2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer, Chili
1 Prise Zucker

und
in einem Schälchen verrühren. Mit
sowie
abschmecken. Über der Ringelbete träufeln
und kurz durchziehen lassen.