



Carpaccio von Gelber und Roter Bete mit Feldsalat und Pumpnickelsandwiches

2 Knollen Gelbe Bete
2 Knollen Rote Bete

80 g Feldsalat
Olivenöl
Salz, Pfeffer
1 Zitrone

125 g Butter
6 Scheiben Pumpnickel

und
getrennt in Salzwasser weichkochen. Mit der Gabel
eine Stichprobe durchführen. Dann schälen und in
hauchdünne Scheiben schneiden.
Die Bete-Scheiben farblich abwechselnd mit
auf einem Teller anrichten. Bete und Feldsalat mit
und
sowie dem Saft von
marinieren.
Für das Sandwich
in dünne Scheiben schneiden und mit
abwechselnd schichten.

Biolandhof Agena/Dreyer GbR

Hagenpolder 1 26736 Krummhörn

04920 / 318

info@biolandhof-agena.de

www.biolandhof-agena.de