

# Rote Bete Carpaccio

(für 2-3 Personen als Vorspeise)

## Zutaten

- 1 mittelgroße Knolle Rote Bete
- 3EL Öl (Walnuss, Kürbiskern, Olive oder Sonnenblumen)
- 2EL Zitronensaft
- 1/2TL Agavendicksaft oder Honig
- 1 gestrichener TL Senf
- Salz
- Pfeffer
- Thymian
- Deko: geriebene Zitronenschale, gehackte Walnüsse

## Zubereitung

1. Rote Bete schälen und in dünne Scheiben schneiden
2. Rote Bete-Scheiben auf Teller überlappend anrichten
3. Restliche Zutaten, außer Thymian in Glas mit Deckel füllen und gut durchschütteln
4. Dressing über Rote Bete-Scheiben geben und mit Thymian bestreuen
5. Je nach Geschmack noch Zitronenschale darüber reiben und mit gehackten Walnüssen bestreuen