

DELLA  NATURA®



Rote Beete Carpaccio mit Maronen-Vermicelli

neue Rezept-  
**IDEEN 5/12**

*Genuss*  
**REZEPTE**



## Rote Beete Carpaccio mit Maronen-Vermicelli

### Zutaten für 4 Personen:

- 400 g Rote Beete
- 250 g Bio Maronen**
- 100 ml Schlagsahne
- ½ TL Chilipulver, Salz
- 1 Prise Pfeffer aus der Mühle
- 1 EL Balsamico Creme
- 4 TL Olivenöl
- 1 Handvoll Rauke

### Zubereitung:

Rote Beete waschen und in Salzwasser 40-50 min kochen. Abgießen, kalt abschrecken und schälen. Rote Beete in hauchdünne Scheiben schneiden.

200 g Bio Maronen in einem elektrischen Zerkleinerer pürieren, erst dann nach und nach die Sahne untermengen. Mit etwas Salz, Chili und Pfeffer abschmecken.

Rote Beete-Scheiben auf Tellern verteilen und mit Balsamicocreme und Olivenöl beträufeln. Rauke abrausen, trockenschütteln, verlesen und putzen. Maronenmasse in eine Kartoffelpresse füllen und auf jeden Teller eine Portion drücken. Übrige Maronen fein hacken.

Rote Beete-Carpaccio mit Bio Maronenstückchen und Raukeblättchen garniert servieren.

**Della Natura Bio-Maronen** eignen sich sehr gut als Beilage zu herzhaften Fleischgerichten wie Wildbraten, Pute oder Gans. Ideal zum Verfeinern von Gebäck und Süßspeisen, oder als Knabbererei zu Käse und Rotwein. In der Pfanne geröstet geben Sie als Zutat zu Salaten oder in einer Sauce den besonderen Kick - **unbedingt probieren!**



neue Rezept-  
**IDEEN 5/12**

**[www.della-natura.com](http://www.della-natura.com)**