

# Rote Rüben Carpaccio mit Minz-Vinaigrette

## Zutaten:

2 große rote Rüben  
100g frischer Salat  
20g gehackte Schalotten  
80ml Essig  
(am besten ungewürzten Reisessig)  
10g frische, gehackte Minze  
60ml Walnuss- oder Olivenöl  
1 Teelöffel Zucker  
Etwas frischer, gehackter Schnittlauch  
Pfeffer & Salz  
Eine Tasse Wasser

## Zubereitung:

Zu Beginn heizen Sie den Ofen auf 180 °C vor:  
Legen Sie nun eine Form mit etwas Backpapier aus und geben die ungeschälten Rüben darauf. Besprengen Sie die Rüben leicht mit Wasser und ummanteln Sie diese anschließend fest mit Alufolie.

Geben Sie die bedeckten Rüben nun in den Ofen. Nach etwa 30 bis 40 Minuten sollten die Rüben gar sein. Dies erkennen Sie am besten, wenn Sie mit einer Gabel leicht hineinstechen und auf wenig Widerstand stoßen.  
Lassen Sie die Rüben nun gut auskühlen bevor Sie sie anschließend schälen. Schneiden Sie die geschälten Rüben in dünne Scheiben. Verrühren Sie den Essig mit der Minze, dem Öl und dem Zucker in einer kleinen Schale zu einer frischen Vinaigrette.

Verteilen Sie den gewaschenen Salat auf Ihren Tellern und richten darauf die Rüben leicht überlappend an.  
Geben Sie außerdem noch die bereits geschnittenen Schalotten darauf, würzen Ihren Salat mit Salz und Pfeffer und beträufeln das Ganze abschließend noch mit Ihrer selbstgemachten Vinaigrette. Sie können den Salat nun noch mit etwas Schnittlauch garnieren.