



## ROTE BEETE SPAGHETTI

### Für die Rote-Beete-Spaghetti benötigen Sie:

- Frische Rote Beete
- Weißweinessig / Himbeeressig
- Weißer Pfeffer
- Öl / Traubenkernöl / Walnussöl
- Salz
- Zucker

### So wird es gemacht:

Die rohen Rote-Beete-Knollen schälen. Mit einem "Gemüsespirali" oder einem anderen Hilfsgerät zu Gemüse-Julienne/Spaghetti verarbeiten. In einer Schüssel eine Marinade aus Traubenkernöl oder einem anderen Qualitätsöl, Himbeer- oder Weißweinessig, Salz, Pfeffer und etwas Zucker herstellen, gut verrühren und die Rote-Beete mindestens für eine halbe Stunde marinieren. Anschließend servieren, etwa auf einer Kartoffelsuppe.

**Grundrezept:** © A chefs affair – zuhause ausgehen - Ralph E. Schüller



Rheinland-Pfalz

MINISTERIUM FÜR  
UMWELT, LANDWIRTSCHAFT,  
ERNÄHRUNG, WEINBAU  
UND FORSTEN