

Rote Beete Carpaccio mit Schupfnudeln



Zutaten

3 Rote Beete

2 kleine Zwiebeln

1 Esslöffel Weißwein

120ml Sahne

🔥 2 Esslöffel Bruschettafreund

1 Esslöffel Parmesan, gehobelt

250g Schupfnudeln

🔥 2 Esslöffel Kräuterfreund

1/2 Bund Frühlingszwiebeln



Nur so lecker mit den Produkten aus unserem Shop!

Zubereitung

Step 1: Die Rote Beete ca. 50 Minuten kochen, bis diese bissfest ist. Danach schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Step 2: Zwiebeln klein hacken und in den 2 Esslöffeln Bruschettafreund andünsten. Mit dem Weißwein ablöschen. Temperatur zurücknehmen und mit der Sahne aufgießen. Parmesan dazugeben. Rühren bis eine sämige Soße entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Step 3: Schupfnudeln in der Pfanne mit dem Kräuterfreund goldbraun anbraten und zum Schluss die kleingeschnittenen Frühlingszwiebeln zugeben.

Step 4: Rote Beete fächerartig anrichten und gleichmäßig mit dem Dressing begießen. Dazu die Schupfnudeln servieren.

Die Ölfreunde

Donautalstr. 17 | 88631 Beuron/Thiergarten
Tel.: 07570 666 | info@dieoelfreunde.de

Hier zum Rezept:
<https://www.dieoelfreunde.de/Rote-Beete-Carpaccio-mit-Schupfnudeln>