

## Rote Bete mit Balsamicocreme

(Mit freundlicher Erlaubnis von Herrn Wolf aus seiner Mail kopiert und hier eingefügt)

Der Renner diese Saison war bei uns das Folgende:

Rote Bete kochen nur mit Wasser, danach schälen und die Grossen halbieren.  
Zurück ins Kochwasser.

Jetzt einen guten Schuss Essig dazu, Schwarzkümmel, Pfefferkörner, Pimentkörner und einen Schwuppdich Salz. Andere Gewürze je nach Vorhandensein im Gewürzschrank.

Im Sud kalt werden lassen.

Danach in Scheiben schneiden und schräg auf einer Platte anrichten.

Balsamicocreme drüber, ebenso ein gutes Olivenöl. Dann gröberes Meersalz drüber, Schnittlauchröllchen und rote Pfefferkörner.

Schmeckt hammermässig und die Farbkombi sieht auch noch klasse aus.