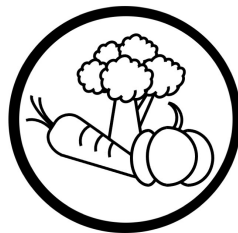


# Rüebli Carpaccio mit Ingwer



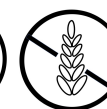
4 Portionen



Vorbereitung  
20 Minuten



Vegi



Gluten  
frei



Laktose  
frei



Vegan

6 orange Rüebli  
6 gelbe Pfälzer Rüebli

Die Rüebli waschen, schälen und in 2-3mm Scheiben schneiden.

1 Mittleren Ingwer  
2dl Bouillon

Den Ingwer in feine Würfel schneiden und die Hälfte davon zusammen mit den Rüebli und der Bouillon aufkochen bis die Rüebli knapp „al dente“ sind. In der Brühe die Rüebli kalt stellen und ziehen lassen.

½ Zitrone entsaftet  
1dl Orangensaft

Die andere Hälfte der Ingwer Würfel mit der Zitrone und dem Orangensaft aufkochen und ebenfalls kalt stellen.

Kräuter für Deko

Die Rüebli schön auf einem Teller anrichten und den kalten Ingwer Saft darüber giessen. Mit Kräutern dekorieren.

