

Vorspeisen

FRUCHTIGER ROTE BEETE SALAT

3 Rote Beete Knollen	Die Rote Beete waschen, Alufolie packen und ca 1 Std. bei 200 ° im Backofen garen.
2 Orangen	Haut abziehen und in Scheiben schneiden.
1 EBl. Orangenkonfitüre	Orangen schälen und in Stücke ohne Haut teilen. – reines Fruchtfleisch.
2 EBl. Olivenöl	Den Rest der Orangen ausdrücken und den Saft auffangen. Mit Öl und Essig mischen und die Konfitüre unterrühren.
1 EBl. Weißer Balsamico	Den Ingwer in kleine streifen schneiden und in einem kleinen Topf garen.
1 kl Stück Ingwer	
frisch gemahlen Pfeffer	Die Rote Beete in einer Rosette auf dem Teller anrichten, die Orangen und die Ingwerstreifen darauf verteilen und alles mit der Orangenvinaigrette beträufeln.

Mit frisch gemahlen Pfeffer würzen