



# Rote Beete Carpaccio mit Mango-Kresse-Ragout

In Zusammenarbeit mit unserer Partnerin Heidrun Glasmachers von Lemonbliss-Kitchen entstehen interessante Rezepte, die du einfach Zuhause nachmachen kannst.

Heute gibt es super leckere Rote Beete mit V-Power Mango. Die V-Power Mango wurde mit einer hochwertigen Flugmango hergestellt und enthält zu dem noch ein hochwertiges Olivenöl mit einer sehr niedrigen Säure plus ein 5 Jahre im Fass gereiften Essig. Die V-Power Mango ist sehr vielseitig und passt nicht nur zu Salat & Rote Beete Carpaccio, sondern kann auch wie eine Remoulade benutzt werden.

1 kl. gekochte Rote Beete  
3-4 EL frische reife Mango  
2-3 EL V-Power Mango  
Kresse  
Salz  
2-3 EL Walnusskerne  
Etwas Zucker und Butter zum karamellisieren der Walnusskerne

Die Walnusskerne in Butter u Zucker karamellisieren und zur Seite stellen. Die Mangowürfel mit Kresse und V-Power Mango mischen. Die rote Beete in dünne Scheiben hobeln und auf einem Teller anrichten. Mango-Ragout in die Mitte geben und mit den Walnüsse garnieren. Mit etwas V-Power Mango beträufeln, Kresse bestreuen und genießen.

Viel Spaß beim Nachmachen.