



### Zutaten für 2 Personen

3 Stück Rote Bete (gekocht)  
1 Stück Büffelmozzarella (wer keinen bekommt, oder wenn es für euch zu teuer ist, dann könnt ihr auch den ganz normalen Mozzarella nehmen)  
1 kleine Mango  
2 EL Balsamico (dunkel)  
3 EL gutes Olivenöl  
ein wenig Honig  
eine handvoll Rucola  
Salz  
Pfeffer



Rote Bete Carpaccio an Mango und Büffelmozzarella

### Zubereitung

Rote Bete schälen und in dünne Scheiben hobeln/schneiden. Die Mango waschen, schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Den Büffelmozzarella abtropfen lassen und ebenfalls in 1 cm große Würfel schneiden. Den Rucola verlesen, waschen und trocken schleudern.

Für das Dressing: Das Olivenöl mit dem Balsamico und dem Honig verrühren und leicht salzen und pfeffern.

Zum Anrichten die dünn gehobelten Rote Bete-Scheiben auf dem Teller verteilen und diese wenn gewünscht etwas salzen. Dann die Mango- und Mozzarellawürfel auf die Rote Bete Scheiben geben und mit dem Dressing beträufeln. Mit Rucola garnieren.