

Presseartikel entnommen bei



MeinBezirk.at



Regionauten-Community

Michaela Mayr

zu Favoriten

Frischer Wind in deiner und Oberösterreichs Küche

Rote-Bete Carpaccio von Viktoria Stranzinger

- 25. Juli 2023, 08:14 Uhr



- Rote-Bete Carpaccio
- Foto: von FotoloungeBlende8
- hochgeladen von [Michaela Mayr](#)

Die oberösterreichische Kochszene erfährt eine spannende Veränderung: Viktoria Stranzinger wurde zur Obfrau des Vereins "Die Köche*innen Oberösterreichs" gewählt und die BezirksRundSchau hat bereits im März darüber berichtet.

Als weibliche Regionautin freue ich mich über diesen Schritt in Richtung Gleichberechtigung. Es ist bemerkenswert, dass der neue Vorstand des Vereins mehr als

50 Prozent weiblich besetzt ist. Damit zeigt der Verein, dass er die Bedeutung von Vielfalt und einer ausgewogenen Vertretung der Geschlechter erkannt hat.

Aber genug der Lobhudelei – schauen wir uns an, was das für dich, liebe Leserinnen und Leser, bedeutet.

Ich habe mir nämlich kurzerhand ein leckeres Rezept von Viktoria Stranzinger organisiert, dass ich kurzerhand nachgekocht habe und mit dir teilen möchte.

Ein Rezept für frischen Wind – von der Obfrau höchstpersönlich

Als besonderes Schmankerl möchte ich heute ein Rezept von Viktoria Stranzinger höchstpersönlich mit dir teilen. Es schmeckt grandios und passt aktuell prima zur Saison. Ein vegetarisches Carpaccio, das mal so richtig Eindruck schindet.

Zutaten:

500 g Rote Bete
100 g Ziegenkäse oder veganer Feto
2 EL Nüsse, gehackt
nach Belieben: Blatt- oder Vogerlsalat
2 EL (Himbeer)Essig
2 EL (Nuss)Öl
1 TL Honig oder Dattelsirup
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

- 1) Die Rote Bete in Salzwasser weichkochen. Kalt abschrecken und schälen in dünne Scheiben schneiden.
- 2) Die Marinade aus Essig, Öl, Honig/Dattelsirup, und Salz vorbereiten und mit Pfeffer abschmecken und mit der Rote Bete vermischen und ziehen lassen.
- 3) Die Walnüsse in der Zwischenzeit rösten und den Ziegenkäse/veganer Veto abbröseln. Rote Bete auf ein Teller auflegen und gemeinsam mit dem Salat, Ziegenkäse und Nüssen anrichten.

Tipp: Passend zum Sommer schmecken frische Himbeeren hervorragend zum Carpaccio.

Mehr Infos über den **Verband der Köche Österreichs** gibt's hier.

Hier geht's zum Presstext:

https://www.meinbezirk.at/ried/c-regionauten-community/rote-bete-carpaccio-von-viktoria-stranzinger_a6180860?utm_medium=Social&utm_source=Facebook&fbclid=IwAR0lPjhTMEe-k4vlyj9tBpxubG3atAnWMzvaZ3QnNGQIHalHoPuf99HtU#Echobox=1690270528