

# WILDE BEETE

---

## Zutaten

- 2 Rote Beete Knollen
- 50ml Apfelessig
- 200ml Wasser
- 1 EL Meersalz
- 1 EL [Wilder Pfeffer](#)
- 2 Lorbeerblätter

Die geschälten Rote Beete mit Hilfe einer Reibe in hauchdünne Scheiben hobeln. In das Glas füllen. Essig, Wasser und Gewürze aufkochen und heiss über die Rote Beete giessen, bis alles bedeckt ist. Mindestens zwei Wochen marinieren.

*LaCucina*

