

Hirsch-Trockenfleisch-Carpaccio

Unser Tipp



Milchprodukte.
Täglich 3 Portionen
fürs Wohlfühlgewicht.



Vertrauenswürdige Produktion

ZUTATEN

Für 4 Personen als Vorspeise oder
für 2 Personen als Hauptgericht

1 Bund Rucola
100 g Hirsch-Trockenfleisch
(Puolpa da Tschievi), fein
geschnitten
80 g frischer Schafskäse
30 g Baumnüsse, grob zerkrümelt

Sauce:

3-4 TL Balsamico-Essig
2-3 EL Rapsöl
Salz, Pfeffer



ZUBEREITUNG

1 Zuerst wenig Rucola auf Teller verteilen. Fleisch darüber legen, Schafskäse grob zerkrümeln, mit den Nüssen darüber verteilen.

2 Für die Sauce die Zutaten verrühren, würzen. Kurz vor dem Servieren darüber träufeln.

Zusätzlich frisch marinierte Forellen- oder Sardinenfilets darunter legen.
Dazu passt knuspriges Brot.

Ihr Zugriff auf diese Webseite gilt als Einverständnis mit den unter "Rechtliches" und "Copyright / Nutzungsbedingungen" erwähnten Bedingungen.

© SMP • PSL

