

Carpaccio di Bresaola

Carpaccio di Bresaola eignet sich als Vorspeise oder als leichtes Hauptgericht – und ist schnell zubereitet.



Zutaten

für 2 Personen als Hauptgang

- 300 g Bresaola, hauchdünn geschnitten
- 1 Bund Rucola
- 100 g Parmesan, grob gehobelt
- 40 g Pinienkerne (optional)
- 1 Zitrone, Schale und Saft
- 0,25 dl Zitronenöl
- Salz
- Zitronenpfeffer

Zubereitung

Teller mit Zitronenöl einpinseln. Rucola kreisförmig auf den Teller legen. Auf den Rucolakranz Bresaola fächerförmig anordnen. Mit Zitronenöl einpinseln. Zitronenzeste auf der Bresaola verteilen. Vom Parmesan mit dem Sparschäler abhobeln und auf die Bresaola geben.

Das Ganze mit etwas Zitronensaft beträufeln. Pinienkerne kurz anbraten und darüber streuen.

Mit einem Glas kaltem Rosé und frischem Olivenbrot servieren.



[Zum Blogbeitrag](#)