



Foto: Heiner H. Schmitt

RANDENCARPACCIO MIT RUCOLA UND PARMESAN

Für 4 Personen
Vor- und Zubereitungszeit:
ca. 20 Min.

Zutaten

- ⇒ 2 Randen, fein gehobelt
- ⇒ 100 g Rucolasalat
- ⇒ 100 g Parmesan, fein gehobelt
- ⇒ 40 g Pinienkerne
- ⇒ 2 Limetten
- ⇒ Olivenöl
- ⇒ Salz, Pfeffer

Zubereitung

Randenscheibchen auf einem Teller anrichten. Rucola, Parmesan und Pinienkerne darauf verteilen. Mit Olivenöl und Limettensaft beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.