

# Braten-Carpaccio mit Kapern-Kräuter-Vinaigrette



Meine Wahl.

Gesamtzeit: 45 min

Aktivzeit: 45 min

Einfach



## Zutaten

für 4 Personen

**250 g** gekochtes Fleisch vom Schweizer Kalb, siehe Tipp

**600 g** kleine Kartoffeln

**2 EL** HOLL-Rapsöl  
Salz

**50 g** Gewürzgurken

**0.5 Bund** Schnittlauch

**0.5 Bund** Peterli

**25 g** Kapern

**1 EL** Senf

**0.5 dl** Essigsud von den Gewürzgurken

**3 EL** kaltgepresstes Sonnenblumenöl  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

**3** hartgekochte Eier

**40 g** Kresse

## Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

**378** kcal

**22 g** Eiweiss

**25 g** Kohlenhydrate

**20 g** Fett

Glutenfrei

Laktosefrei

Low Carb

## Zubereitung

**1** Kartoffeln halbieren oder vierteln, salzen und in einer Bratpfanne in Rapsöl zuerst 20 Minuten zugedeckt, dann 15 Minuten ohne Deckel auf mittlerer Stufe braten.

**2** Gewürzgurken hacken oder sehr klein würfeln. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Peterli und Kapern hacken.

**3** Senf, Essigsud und Öl verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Gewürzgurken, Kräuter und Kapern untermischen.



**Meine Wahl.**

4 Eier schälen und in Schnitze schneiden.

5 Das Fleisch in feine Tranchen schneiden und auf einer Platte oder Tellern anrichten. Die Vinaigrette darüber verteilen. Braten-Carpaccio mit den Kartoffeln servieren.

Tipp

Das Fleisch in feine Tranchen schneiden und auf einer Platte oder Tellern anrichten. Die Vinaigrette darüber verteilen. Braten-Carpaccio mit den Kartoffeln servieren.