



Carpaccio vom Schweizer Rind mit karamellisierten Baumnüssen, Parmesansplittter, Zitronenzesten und Rucola



Meine Wahl.

 Gesamtzeit: 15 min

 Aktivzeit: 15 min

 Einfach



Zutaten

für 2 Personen

400 g Rindshuft (Schwanzstück)

100 g Rucola

0.5 Zitrone

100 g Parmesan

100 g Baumnüsse

30 g Zucker, weiss

10 g Olivenöl

Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

889 kcal

68 g Eiweiss

19 g Kohlenhydrate

59 g Fett

 Glutenfrei

 Laktosefrei

 Low Carb

Zubereitung

- 1** Zucker in die Pfanne geben und erhitzen, bis die Karamellisierung beginnt.
- 2** Baumnüsse dazugeben, kurz mischen und auf Backpapier auskühlen lassen.
- 3** Rindshuft in feine Scheiben schneiden, klopfen und auf Teller oder Platte legen.
- 4** Olivenöl, Salz, Pfeffer, Rucola, die karamellisierten Baumnüsse, Zitronenzesten und -saft dazugeben.
- 5** Kalt servieren.

Erhalte Rezepte, Tipps und spannende Geschichten rund um Schweizer Fleisch auf schweizerfleisch.ch.



Meine Wahl.

Erhalte Rezepte, Tipps und spannende Geschichten rund um Schweizer
Fleisch auf schweizerfleisch.ch.

Schweiz. Natürlich.

