

Apfel-Carpaccio

für 4 Personen

Zutaten

6 Esslöffel Zitronensaft, 5 Esslöffel Olivenöl, 2 Esslöffel Himbeeressig, 2 säuerliche Äpfel, 100 g Feldsalat, 100 g Bündner Fleisch, 4 Prisen frisch gemahlender Pfeffer, 30g Parmesan

Zubereitung

1. aus Zitronensaft, 2 Teelöffeln Öl und Essig eine Marinade rühren.
2. Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in dünne Scheiben schneiden.
3. Äpfel in die Marinade legen, damit sie sich nicht verfärben.
4. Salat gründlich waschen und trockenschleudern und auf Tellern anrichten.
5. Bündner Fleisch darauf verteilen, frisch gemahlenden Pfeffer darüber geben.
6. die Apfelspalten dazwischen legen. Carpaccio mit der restlichen Marinade und Öl beträufeln.
7. mit Parmesanbröseln bestreuen.

Zeitbedarf

20 Minuten

