

REZEPT

Carpaccio vom Apfel mit Parmaschinken

Zutaten:

4 Äpfel, süß-sauer
8 Scheiben Parmaschinken
2-3 El. Apfelbalsam
30 g Kürbiskerne
50 g Parmesan
Pfeffer aus der Mühle
1 Prise Salz

Zubereitung:

Kürbiskerne in einer Pfanne rösten.

Für die Vinaigrette Essig, Öl, Salz und Pfeffer in einer Schale anrühren.

Äpfel waschen und mit einem Ausstecher oder Messer vom Kerngehäuse befreien. Anschließend den Apfel in hauchdünne Scheiben schneiden und diese auf einem Teller überlappend anrichten. Apfelscheiben mit Vinaigrette überziehen. Parmesan darüber hobeln. Die gerösteten Kürbiskerne auf dem Parmesan verteilen.

Den Teller für 10 Minuten in den Kühlschrank stellen. Unmittelbar vor dem Servieren den Parmaschinken auf dem Apfelcarpaccio verteilen.



Tipp: Viele Zutaten bekommen Sie bei der Zimtzieke. Sprechen Sie uns an!



Guten Appetit!

Zimtzieke®