Rezept

Bresaola-Carpaccio

Ein Rezept von Bresaola-Carpaccio, am 05.06.2025

Zutaten

100 g	Rucola
4	Feigen
60 g	Walnusskerne
6 EL	Olivenöl
2 EL	Aceto balsamico
	Pfeffer
4	c Champignons
400 g	Bresaola (luftgetrockneter Rinderschinken)
1	Knoblauchzehe
8 Scheiben	Baguette
	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 545 kcal, 29 g F, 38 g EW, 32 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 220° vorheizen. Den Rucola waschen und trocken schleudern, grobe Stiele entfernen. Die Blätter nach Belieben klein zupfen. Pilze putzen, trocken abreiben und mit den entstielten Feigen in dünne Scheiben schneiden.

2. Bresaola auf vier Tellern auslegen. Die Pilze und Feigen darauf verteilen. Die Walnusskerne grob zerbröckeln und darüberstreuen.

3. Für das Knoblauchbrot den Knoblauch schälen, durchpressen und mit 2 EL Öl verrühren. Das Brot mit dem Knoblauchöl bestreichen, im heißen Backofen (Mitte) auf dem mit Backpapier ausgelegten Rost in 5 - 7 Min. knusprig backen.

4. Für das Dressing Essig und restliches Öl verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Je 2 TL über jede Portion Carpaccio träufeln. Übriges Dressing mit dem Rucola mischen und auf dem Carpaccio anrichten. Das Knoblauchbrot dazu reichen.