Rezept

Käse-Carpaccio

Ein Rezept von Käse-Carpaccio, am 31.05.2025

Zutaten

250 g	Gouda in dünnen Scheiben
1	Beet Kresse
3 EL	Apfelessig
	Pfeffer
4 EL	Öl
3	Frühlingszwiebeln
3	Stängel Basilikum
	Salz
1 TL	flüssiger Honig
2	Tomaten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 325 kcal

Zubereitung

1. Käse entrinden und fächerförmig auf einer Platte anrichten. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Kresse vom Beet schneiden. Basilikum waschen, trocken schütteln, abzupfen und in Streifen schneiden.

2. Essig mit Salz, Pfeffer und Honig verrühren. Öl unterrühren. Tomaten waschen, halbieren und die Stielansätze und Kerne entfernen. Fruchtfleisch fein würfeln.

3. Frühlingszwiebeln, Kräuter und Tomaten auf dem Käse verteilen. Die Vinaigrette darüberträufeln. Dazu schmeckt herzhaftes Bauernbrot.