Rezept

Mairübchen-Erdbeer-Carpaccio

Ein Rezept von Mairübchen-Erdbeer-Carpaccio, am 12.10.2024

Zutaten

400 g	Mairübchen
	Salz
150 g	Erdbeeren
2 Stängel	Minze
1 EL	Zitronensaft
4 EL	Olivenöl
1 TL	grüne Pfefferkörner (am besten frisch)
2 TL	Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 130 kcal

Zubereitung

1. Die Mairübchen waschen oder schälen und Stielansätze und Wurzelenden abschneiden. Die Rübchen dann mit dem Gurkenhobel in feine Scheiben hobeln oder mit einem scharfen Messer in hauchdünne Scheiben schneiden.

2. In einer Schüssel den Zitronensaft mit Salz und 2 EL Olivenöl sorgfältig zu einem cremigen Dressing verrühren. Die Rübchenscheiben unterheben und ca. 15 Min. ziehen lassen.

3. Inzwischen die Erdbeeren waschen und die grünen Kelchblätter entfernen. Die Beeren in dünne Scheiben oder Würfel schneiden. Die Pfefferkörner grob hacken. Die Minze waschen, trocken schütteln und die Blättchen in feine Streifen schneiden.

4. Die Erdbeeren mit dem gehackten Pfeffer, den Minzestreifen und dem Zucker mischen. Die Mairübchen abschmecken, eventuell noch leicht salzen und auf vier Teller auslegen. Die Erdbeeren darauf verteilen, das Carpaccio mit dem restlichen Olivenöl beträufeln und sofort servieren.