

Rezept

# Mitras pikantes Orangencarpaccio

Ein Rezept von Mitras pikantes Orangencarpaccio, am 16.09.2024

## Zutaten

- 2 - 3 Orangen
  - grobess Meersalz
  - 2 kleine Knoblauchzehen
  - 2 EL bestes Olivenöl
  - gemahlener schwarzer Pfeffer
- Außerdem:**
- 2 EL Granatapfelkerne zur Deko

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 85 kcal

## Zubereitung

1. Die Orangen schälen: Dafür von jeder Orange oben und unten eine Kappe abschneiden, die Frucht auf ein Brettchen stellen und die Schale mit einem scharfen Messer bis ins Fruchtfleisch hinein abschneiden.

---

2. Die Orangen quer in dünne Scheiben schneiden und diese dekorativ auf einer Platte oder vier Tellern anrichten. Das Carpaccio mit dem Olivenöl beträufeln, mit Salz bestreuen und mit Pfeffer übermahlen.

---

3. Den Knoblauch schälen, durch die Presse drücken und gleichmäßig auf den Orangenscheiben verteilen. Das Carpaccio mit den Granatapfelkernen bestreuen.