Rezept

Nektarinen-Tomaten-Carpaccio mit Käsebrot

Ein Rezept von Nektarinen-Tomaten-Carpaccio mit Käsebrot, am 08.10.2026

Zutaten

Für das Carpaccio:

2	Nektarinen
80 g	Rucola
1 EL	Honig
	Salz
4	Tomaten
1	Limette
3 EL	Olivenöl
	Pfeffer

Für das Käsebrot:

2	Ziegenfrischkäsetaler (à ca. 40 g, z. B. Picandou)
4 Scheiben	Vollkornbaguette oder Körnerbaguette (à ca. 10 g)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 435 kcal, 26 g F, 12 g EW, 37 g KH

Zubereitung

1. Für das Carpaccio die Nektarinen waschen, halbieren und entsteinen. Die Hälften in dünne Scheiben schneiden. Die Tomaten waschen, den Stielansatz entfernen und die Früchte ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Den Rucola verlesen, waschen und in einem Sieb abtropfen lassen. Grobe Stiele entfernen und die Blätter etwas kleiner schneiden. Den Backofen auf 200° vorheizen.

2. Die Limette auspressen. Den Limettensaft mit Honig und Olivenöl verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Die Nektarinen- und Tomatenscheiben abwechselnd dachziegelartig auf zwei Tellern auslegen. Den Rucola in die Mitte streuen. Das Carpaccio mit dem Dressing beträufeln und bis zum Servieren durchziehen lassen.

4. Für das Käsebrot den Ziegenfrischkäse auf die Baguettescheiben streichen. Die Brote auf ein Backblech legen und im Ofen (Mitte) ca. 5 Min. rösten. Warm zum Salat servieren.