

Rezept

Rübchen-Carpaccio

Ein Rezept von Rübchen-Carpaccio, am 27.04.2024

Zutaten

1 Bio-Zitrone	4 TL Meerrettich (aus dem Glas)
2 TL Zucker	6 EL Rapsöl
Salz	Pfeffer aus der Mühle
500 g Mairübchen	8 Radieschen
2 EL Haselnussblättchen	60 g Bergkäse (am Stück)
1 Beet Kresse	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 275 kcal

Zubereitung

1. Für das Dressing die Zitrone heiß waschen, trocken reiben, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Zitronenschale, 4 EL Zitronensaft, Meerrettich und Zucker verrühren. Das Öl nach und nach unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Die Mairübchen schälen, die Radieschen putzen und waschen. Mairübchen und Radieschen getrennt in sehr dünne Scheiben schneiden.
3. Die Mairübchen-Scheiben auf vier Tellern auslegen und mit dem Dressing beträufeln. Die Radieschenscheiben darauf verteilen.
4. Die Haselnussblättchen in einer Pfanne ohne Fett hellbraun anrösten. Den Käse in feine Scheiben hobeln. Die Kresse vom Beet schneiden. Käse, Kresse und Haselnussblättchen auf dem Carpaccio verteilen. Mit grob gemahlenem Pfeffer bestreut servieren. Dazu passt geröstetes Weiß- oder Graubrot.