

## Rezept

# Schinken-Carpaccio

Ein Rezept von Schinken-Carpaccio, am 18.12.2025

## Zutaten

**2 EL** Pinienkerne

**1 EL** Butter

**1 EL** Crème fraîche

Pfeffer

**1 Bund** Frühlingszwiebeln

1/3 TL gemahlener Kardamom

Salz

**200 g** Serranoschinken in dünnen Scheiben

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 150 kcal

## Zubereitung

1. Pinienkerne in einem Pfännchen ohne Fett bei schwacher Hitze goldbraun rösten. Abkühlen lassen.
2. Inzwischen die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und die weißen und grünen Teile getrennt voneinander in feine Ringe schneiden.
3. Die Butter in einer Pfanne schmelzen. Die weißen Teile der Frühlingszwiebeln darin ca. 1 Min. unter Rühren anbraten. Kardamom und Crème fraîche hinzufügen und ca. 1 Min. schmoren lassen. Salzen und pfeffern und das Frühlingszwiebelgrün untermischen. Lauwarm abkühlen lassen.
4. Den Serranoschinken dekorativ auf vier Tellern auslegen. Die Frühlingszwiebeln darüber verteilen und die gerösteten Pinienkerne darüberstreuen. Dazu schmeckt knuspriges Weißbrot und ein gut gekühlter trockener Sherry (Fino).