

Rezept

Schinken-Carpaccio

Ein Rezept von Schinken-Carpaccio, am 27.04.2024

Zutaten

2 EL Pinienkerne	1 Bund Frühlingszwiebeln
1 EL Butter	1/3 TL gemahlener Kardamom
1 EL Crème fraîche	Salz
Pfeffer	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).