

Rezept

Schnelles Tomaten-Carpaccio mit Rucola

Ein Rezept von Schnelles Tomaten-Carpaccio mit Rucola, am 16.03.2025

Zutaten

6 Eiertomaten (ersatzweise Strauch- oder Fleischtomaten)	Salz
2 Bund Rucola	schwarzer Pfeffer, grob gemahlen
1 EL Aceto balsamico	100 g Parmesan am Stück
2 EL Pinienkerne	3 EL Olivenöl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal

Zubereitung

1. Die Tomaten kreuzweise einritzen und mit kochend heißem Wasser kurz überbrühen, dann mit kaltem Wasser abschrecken und enthäuten. Tomaten in dünne Scheiben schneiden, dabei die Stielansätze entfernen. Die Scheiben wie ein Carpaccio auf einem Teller anrichten. Mit Salz und grob gemahlenem Pfeffer würzen.
2. Die Rucola von groben Stielen befreien, waschen und trockenschütteln. Die Blätter auf den Tomatenscheiben verteilen. Den Parmesan mit der Reibe grob hobeln oder mit einem Sparschäler in Späne schneiden und darüber geben.
3. Aceto balsamico, Salz, Pfeffer und das Olivenöl in einem Schüsselchen verrühren und über das Tomaten-Carpaccio träufeln. Die Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett unter Rühren goldbraun rösten, kurz abkühlen lassen und darüber streuen.