

Rezept

Süßkartoffel-Carpaccio

Ein Rezept von Süßkartoffel-Carpaccio, am 26.04.2024

Zutaten

2 längliche Süßkartoffeln (á ca. 200 g)	3 EL Aceto balsamico bianco
2 EL Himbeeressig	Salz
Pfeffer	1 TL süßer Senf
1 EL Agavendicksaft	3 EL Olivenöl
3 EL Walnussöl	1 Bund Schnittlauch
40 g Walnusskerne	200 g Ricotta

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 385 kcal, 28 g F, 7 g EW, 25 g KH

Zubereitung

1. Die Süßkartoffeln schälen und in hauchdünne Scheiben schneiden oder hobeln. Die Scheiben überlappend auf vier Tellern auslegen.

2. Den Aceto balsamico mit dem Himbeeressig, Salz und Pfeffer sowie dem Senf und dem Agavendicksaft gründlich verrühren. Beide Ölsorten mit einem Schneebesen unterschlagen, bis das Dressing leicht cremig geworden ist. Das Dressing über die Süßkartoffelscheiben träufeln.

3. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Die Walnusskerne etwas kleiner hacken. Jeweils ein Viertel vom Ricotta auf die Süßkartoffelscheiben klecksen und das Carpaccio mit den Schnittlauchröllchen und den Walnusskernen bestreuen.