



Rindscarpaccio mit Minze-Rohkost

Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 4 Packungen Rindscarpaccio
- 8 Radieschen
- 4 Zwiebel oder Silberzwiebeln
- 8 junge Mini-Zucchini
- 4 frische kleine Karotten
- 4 kleine rote Zwiebel
- 2 roter Peperoncino
- 2 Bund Pfefferminze
- n.b. Olivenöl extra vergine
- 2 Limetten oder Zitrone
- n.b. Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Karotten schälen, alles Gemüse waschen, putzen und in dünne Scheiben schneiden.
2. Pfefferminzblätter waschen und trocknen.
3. Limetten oder Zitrone auspressen und mit einem TL Salz, etwas Pfeffer und 1 dl Olivenöl extra vergine mischen.
4. Carpaccio auf langen Schneidebrettern abwechselnd mit dem Gemüse anrichten, mit der Zitronensaft-Olivenöl-Mischung beträufeln und servieren.
5. Die zarteste Radieschenblätter behalten und in Eiswasser einweichen, sie dann zum Carpaccio geben, dem sie seine frische und würzige Note verleihen. Wenn der Peperoncino weniger scharf sein soll, entfernen Sie vor dem Schneiden die Kerne.