



Rindscarpaccio-Röllchen mit Paprika, Zucchini, Sardellen und Minze

Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 4 Packungen Rindscarpaccio
- 12 Scheiben gegrillte gelbe Paprika
- 12 Scheiben gegrillte Zucchini
- 12 Sardellenfilets in Öl
- n.b. einige Minzblättchen
- n.b. Olivenöl Extra Vergine
- n.b. Salz
- n.b. Pfeffer

Zubereitung

1. Zwei Scheiben Rindscarpaccio leicht überlappend auf ein Brettchen legen, mit einer Scheibe Paprika, einer Scheibe Zucchini, einer Sardelle und 2 Minzblättchen belegen. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Olivenöl beträufeln.
2. Die Rindscarpaccio-Scheiben über der Füllung verschliessen und zu Röllchen zusammenrollen. Diesen Vorgang wiederholen, bis alle Zutaten aufgebraucht sind.
3. Die Carpaccio-Röllchen auf einen Teller legen und mit dem gehobelten Grana Padano aus der Packung und einigen Minzblättchen garnieren.
4. Mit etwas Olivenöl und einer Prise Pfeffer würzen und servieren.