Rinderzungen-Carpaccio mit Rucola

Das Rinderzungen-Carpaccio mit Rucola ist eine köstliche Vorspeise für alle, die Qualität zu schätzen wissen. Das Rezept muss mit besten Zutaten zubereitet werden!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min

Zutaten

200 g	Rinderzungen (gekochte)
1 Handvoll	Schafskäse
1 Handvoll	Rucola
4 EL	Olivenöl
1 EL	Balsamicoessig
0.5 TL	Kapern
0.5 TL	Sahne-Meerrettich
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Für das Rinderzungen-Carpaccio mit Rucola den Rucola waschen und trocken schleudern. Zu lange Stiele abschneiden. Kapern klein hacken. Aus Olivenöl, Essig, Kapern, Sahne-Meerrettich, Salz und Pfeffer ein Dressing anrühren.

2. Die Rinderzunge in dünnen Scheiben anrichten und den Rucola gleichmäßig darauf verteilen. Schafskäse zerbröckeln und darüber streuen. Mit dem Dressing beträufeln und servieren.

Tipp

Zum Rinderzungen-Carpaccio mit Rucola schmeckt frisches Baguette.