

## Blutwurst-Carpaccio

Für alle Fans der deftigen Vorspeisen ist das Blutwurst-Carpaccio ein besonderer Genuss. Das Rezept hierfür ist kinderleicht.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 15 min



### Zutaten

4 Scheiben	<a href="#">Blutwurst</a>
1 Stk.	Zwiebel
Nach Belieben	<a href="#">Senf</a>
Nach Belieben	Öl
Nach Belieben	Balsamicoessig

### Zubereitung

1. Für das Blutwurst-Carpaccio die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Blutwurst in hauchdünne Scheiben schneiden und auf Tellern anrichten. Zwiebeln darüber streuen.
2. Aus Olivenöl, Balsamico-Essig und Senf eine Vinaigrette rühren und über die Blutwurst träufeln. Sofort servieren.

## Tipp

Das Blutwurst-Carpaccio nach Belieben mit kleinen Apfelstückchen verfeinern. Dazu passt geröstetes Weißbrot oder Pumpernickel.