

Grapefruit-Carpaccio mit Rucola und Garnelen

Gerade im Sommer sind leichte Vorpeisen sehr gefragt. Aber auch sonst schmeckt das Rezept für Grapefruit-Carpaccio mit Rucola und Garnelen einfach wunderbar!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 5 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

4 Stk.	Grapefruits (rosa Fruchtfleisch)
200 g	Rucola
12 Stk.	Garnelen (küchenfertig)
2 EL	Honig
2 EL	Orangensaft
2 EL	Olivenöl

Zubereitung

1. Für das **Grapefruit-Carpaccio mit Rucola und Garnelen** den Rucola sorgfältig waschen, trocken schleudern und grob zerteilen. Grapefruits schälen, dabei die weiße Haut gründlich entfernen.
2. Das Fruchtfleisch der Grapefruit in dünne Scheiben schneiden und fächerartig auf Tellern anrichten. Honig mit Orangensaft verrühren und die Grapefruit damit gleichmäßig beträufeln.
3. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die küchenfertigen Garnelen darin rundherum anbraten. Herausnehmen und zusammen mit dem Rucola auf dem Grapefruit-Carpaccio anrichten. Sofort servieren.

Tipp

Zum Grapefruit-Carpaccio mit Rucola und Garnelen schmeckt gedünsteter grüner Spargel und Baguette.