

## 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	<a href="#">Schafskäse</a>
1 Handvoll	<a href="#">Rucola</a>
4 EL	Olivenöl
1 EL	Balsamicoessig
0.5 TL	<a href="#">Kapern</a>
0.5 TL	Sahne-Meerrettich
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>

### 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.