



Erdbeer - Carpaccio

Für 4 Personen

250 g Erdbeeren

1 EL Balsamico
traditionale oder
Crema di Balsamico

etwas Pfeffer,
schwarz & grün
aus der Mühle oder
dem Mörser

2 EL Pinienkerne

1 Zweig

Zitronenmelisse

Basilikum

Die Erdbeeren waschen, gut trocknen, den Blütenansatz entfernen und längs feinblättrig aufschneiden.

Auf je einem flachen weißen Teller blütenförmig drapieren, leicht pfeffern und mit dem Balsamico beträufeln.

Die Pinienkerne ohne Fett in einer Pfanne goldgelb rösten und abkühlen lassen. Mit den Fingern zerdrücken und über das Carpaccio streuen.

Einige Minuten durchziehen lassen.

Mit Basilikumblättern oder Zitronenmelisse anrichten.

Tipp: Raffinierte Vorspeise!



Weitersagen!

Wer das Land, die Menschen und echte Landerlebnisse in NRW liebt, der kennt www.landservice.de.

Echt. Näher. Dran!

