



Carpaccio vom Schweizer Rind mit karamellisierten Baumnüssen, Parmesansplitter, Zitronenzesten und Rucola



Mon choix.

 Durée totale: 15 min

 Temps actif: 15 min

 Facile



Ingrédients

Pour 2 personnes

400 g Rindshuft (Schwanzstück)

100 g Rucola

0.5 Zitrone

100 g Parmesan

100 g Baumnüsse

30 g Zucker, weiss

10 g Olivenöl

Valeurs nutritives

1 Portion enthält ca.:

889 kcal

68 g de protéines

19 g de glucides

59 g de lipides

 Sans gluten

 sans lactose

 Low Carb

Préparation

- 1** Zucker in die Pfanne geben und erhitzen, bis die Karamellisierung beginnt.
- 2** Baumnüsse dazugeben, kurz mischen und auf Backpapier auskühlen lassen.
- 3** Rindshuft in feine Scheiben schneiden, klopfen und auf Teller oder Platte legen.
- 4** Olivenöl, Salz, Pfeffer, Rucola, die karamellisierten Baumnüsse, Zitronenzesten und -saft dazugeben.
- 5** Kalt servieren.

Sur viandesuisse.ch, tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.



Mon choix.

Sur viandesuisse.ch, tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.