

RINDERCARPACCIO MEETS BÜFFELMOZZARELLA

RINDERCARPACCIO MEETS BÜFFELMOZZARELLA

Inspiration kommt auf verschiedenen Wegen - mal ein Blog, mal ein Kochbuch und mal geht man einfach an irgendeiner Ecke an irgendeinem italienischen Restaurant vorbei und überfliegt im Vorbeigehen die Tagestafel. Carpaccio vom Rind, Oliven, Mozzarella - das klingt gut, daraus wird (m)ein Abendessen.

So ein bunt gemischter Teller eignet sich wunderbar für ein Date, ein Treffen mit Freunden oder einen romantischen Abend zu zweit!



Zutaten für 1 große Platte:

10 Scheiben Carpaccio vom Rinderfilet

100g Oliven, hier in Basilikumöl

5 Cocktailtomaten

etwas Pecorino

1 Büffelmozzarella

Basilikumöl

etwas frisches Basilikum

etwas Salz

Zubereitung:

Ich richte das Carpaccio an und schneide den Mozzarella in Scheiben auf. Vom Pecorino einige dünne Scheiben abhobeln und alles auf einem großen Teller anrichten. Die Tomaten kreuzförmig einschneiden und das Basilikum dazwischen platzieren.

Salzen und über Mozzarella und Tomaten etwas vom Basilikumöl geben.

Sehr lecker als Vorspeise oder als Abendessen!

