



Rindercarpaccio

Zeit gesamt
15min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|----------------------|--------|
| Zwiebeln, rot | 2 St. |
| Wasser | 100 ml |
| Pfeffer, schwarz | |
| Zucker | 2 EL |
| Balsamicoessig, hell | 5 EL |
| Mini Romana | 2 St. |
| Senf | 0.5 TL |
| Olivenöl | 3 EL |
| Rinder-Carpaccio | 400 g |

Zubereitung



Küchenutensilien

kleiner Topf

1. Zwiebeln halbieren, schälen und in Achtel schneiden. In einem Topf Wasser, 1 TL Pfefferkörner, 2 EL Zucker und Essig zugedeckt bei mittlerer Stufe aufkochen. Zwiebelachtel hinzugeben und ca. 5 Min. im Essigsud auf niedriger Stufe ziehen lassen.
2. Inzwischen Mini Romana waschen, trocken schütteln und Blätter voneinander separieren. Zwiebeln abgießen, Sud dabei auffangen, Zwiebeln abkühlen lassen.
3. In einer Schüssel 2 EL Essigsud mit Senf und Olivenöl verrühren. Rindercarpaccio zusammen mit Zwiebeln und Salatblättern auf Tellern anrichten und mit Dressing beträufeln. Mit Parmesan bestreut servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 314 kcal |
| Kohlenhydrate | 16 g |
| Eiweiß | 21 g |
| Ballaststoffe | 1 g |
| Fette | 19 g |