

Rezeptidee: Erdbeer Carpaccio

Erdbeer-Carpaccio

Zutaten

(Für 4 Personen)

400 g Erdbeeren

1 El Antico Balsamico (z.B. von Byodo)

Meersalz

Zitronensaft

4 TI Olivenöl, nativ (z.B. Byodo Premium Olivenöl, nativ extra aus Italien)

1 TI süße Sahne

100 g Parmesan

Zubereitung: Erdbeeren waschen, putzen und quer in dünne Scheiben schneiden. Auf Tellern anrichten und mit etwas Zucker bestreut 15 Minuten ziehen lassen.

Den Balsamico mit etwas Salz, Zucker, etwas Zitronensaft, Olivenöl und der Sahne verrühren. Über die Erdbeeren träufeln und Pfeffer darüber mahlen. Den Parmesan darüber streuen.

Originalrezept von byodo

Guten Appetit!

Dieses Rezept wird Ihnen präsentiert vom
BIOHOF Schulze Schleppinghoff