



Birnencarpaccio mit Rucola und Schinken



 Dauer
20 min.

 Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Haselnusskerne, ganz	40 g
Olivenöl	4 EL
Balsamicoessig, hell	2 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Rucola	30 g
Birnen	2 St.
Serranoschinken	120 g
Parmesan	50 g

Zubereitung

Haselnüsse grob hacken. Eine Pfanne auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen und Haselnüsse darin ca. 2–3 Min. ohne Fett anrösten. Herausnehmen und beiseitestellen.

In einer Schüssel Olivenöl, Essig, Salz und Pfeffer verrühren. Rucola waschen und trocken schleudern. Birnen waschen und in dünne Scheiben hobeln oder schneiden. Auf Teller verteilen, Rucola und Schinken darauf anrichten. Mit dem Dressing beträufeln und mit Haselnüssen bestreuen. Parmesan mit einem Sparschäler in dünne Streifen schneiden und das Birnencarpaccio damit bestreut servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	362 kcal		
Kohlenhydrate	27 g	Ballaststoffe	6 g
Eiweiß	15 g	Fette	23 g