



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