

Birnencarpaccio mit Rucola und Lachsschinken



Zutaten für zwei Personen:

1 größere Birne
40-50 g Rucola
50-60 g Lachsschinken
20 g Haselnüsse
Parmesan am Stück

Vinaigrette:

Salz, Pfeffer aus der Mühle
2 EL Balsamico Bianco
4 EL Olivenöl

1. Rucola verlesen, harte Stängel entfernen, waschen und trocken schleudern.

2. Haselnüsse im Blitzhacker grob hacken. In einer beschichteten Pfanne ohne Fett leicht anrösten.

3. Lachsschinken in Streifen schneiden.

4. Birne schälen, halbieren, Kerngehäuse wegschneiden. Mit einem geeigneten Gemüsehobel in sehr feine Scheiben schneiden. Die Scheiben auf großen Speisetellern anrichten. Rucola und Lachsschinken darauf verteilen.

5. Vinaigrette rühren und auf dem Salat verteilen. Mit den gerösteten Haselnüssen und mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen.

Hinweise:

Rezeptanregung
<http://www.lidl-rezeptideen.de/de/Rezepte/Birnencarpaccio-mit-Rucola-und-Schinken>
im November 2013

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 25 min, Vorspeisen, Wurstwaren, Schinken, italienisch

Anpassung und Foto: Walter
Stand 21.01.2023