

Bresaola mit Parmesan

Bresaola con parmigiano



Zutaten für zwei Personen:

6 dünne Scheiben Bresaola
Parmesan am Stück
4 Zitronenscheiben
2 EL bestes Olivenöl
Einige Stängel Rucola für die
Dekoration

1. Bresaola auf Vorspeisen-
teller anrichten. Mit
Parmesanflocken bestreuen.
2. Zitronenscheiben
auflegen. Ein kleines
Schälchen mit Olivenöl mit
einem sehr kleinen Löffel
bereitstellen.
3. Bei Tisch drückt man die
Zitronen mit der Gabel oder
dem Messer aus und träufelt
wenig Olivenöl auf die
Bresaola-Scheibe.

Hinweise:

Für das Buffet gibt man
mehr Scheiben auf einen
Speiseteller und platziert
das Schälchen mit dem
Olivenöl in die Mitte des
Tellers.

Schlagworte:

sehr leicht, Zubereitung ca.
5 min, Vorspeisen, Schin-
ken, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 13.01.2023