

FRISCH GESCHNITTENES CARPACCIO MIT PESTO



ZUTATEN

4 

- 300 g Rinderfilet von guter Qualität
- 40 g Bresc Pesto alla Genovese
- 1 l Qualitätsolivenöl
- 1 Tüte Parmesan in Flocken
- 100 g geröstete Pinienkerne
- 100 g Rucola
- Pfeffer und Fleur de Sel

ZUBEREITUNG

Das Rinderfilet in gleich dünne Scheiben schneiden und die Scheiben zwischen 2 Stücke Metzgerfolie. Das Fleisch klopfen, bis es die gewünschte Dicke hat. Ein Teller mit etwas Olivenöl bestreichen, mit Pfeffer und Fleur de Sel bestreuen und das Fleisch darauflegen. Mit dem Pesto und etwas Olivenöl marinieren. Mit Käse, Rucola und Pinienkernen garnieren.