

Khaki-Carpaccio mit Croutons

Dieses Khaki-Carpaccio bringt Farbe und Abwechslung auf den Teller: Süße, saftige Persimon trifft auf pfeffrigen Rucola, zarte Prosciuttoscheiben und cremige Burrata. Knusprige Croutons und aromatische Pistazien sorgen für Biss, während ein frisches Zitronen-Dressing alles harmonisch verbindet. Ein leichtes, elegantes Vorspeisengericht, das in wenigen Minuten vorbereitet ist – perfekt, um Gäste zu überraschen oder sich selbst etwas Besonderes zu gönnen.






Khaki-Carpaccio mit Croutons (für 4 Personen)

Zutaten

Für das Carpaccio:

– 4 reife, aber feste Khakis (Persimon)

– 150 g Rucola

– 8–12 Scheiben Prosciutto

– 2 Burrata-Kugeln

– 40 g gehackte Pistazien

– 2 Handvoll knusprige Croutons

Für das Dressing:

– 5 EL Olivenöl

– 1–2 TL Zitronensaft oder weißer Balsamico

– 1 TL Honig

– Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

– 1 Prise Salz

Zubereitung

Khaki schneiden:

Khakis waschen, Blütenansatz entfernen und sehr dünn hobeln.

Kreisförmig auf Tellern anrichten.

Rucola & Prosciutto:

Rucola waschen und mittig auf den Khakischeiben verteilen.

Prosciutto in Rosetten dazwischen legen.

Burrata:

Je eine halbe Burrata pro Portion auf den Teller setzen.

Pistazien & Croutons:

Pistazien und Croutons darüberstreuen.

Dressing:

Olivenöl, Zitronensaft/Balsamico, Honig, Pfeffer und Salz verrühren.

Kurz vor dem Servieren über das Carpaccio träufeln

© LAND-LEBEN Nahrungsmittel GmbH