



Mein Stück Natur.

Frucht-Käse-Carpaccio

Rezept von Thomas Wolf

Dessert

ZUTATEN

Obst, das sich in dünne Scheiben schneiden lässt (Apfel, Birne, Mango, Melone, Banane, Ananas, Papaya, Erdbeeren usw.)
Heinrichsthaler Portion Butterkäse und Edamer (nach Belieben)
Fruchtessig
Kürbiskerne
Creme Balsamico

ZUBEREITUNG

ca. 20 min

ZUBEREITUNG

Obst waschen und wenn nötig schälen.

Alles in dünne Scheiben schneiden. Den Käse ebenfalls mit beispielsweise dem Sparschäler in dünne Scheiben schneiden.

Dann abwechselnd Obst und Käse auf einem Teller bunt anrichten. Je nach Geschmack Fruchtessig darüber träufeln. Kürbiskerne in der Pfanne rösten und ebenfalls darüber streuen.

Mit Creme Balsamico verfeinern.

