

# Carpaccio von Parmaschinken

## Zutaten

- Parmaschinken (oder Seranoschinken)
- Rucola
- Parmesankäse

## Dressing

- 50 ml Olivenöl
- Saft einer 1/2 Zitrone
- 1/2 Knoblauchzehe
- frisch gemahlener Pfeffer

## Zubereitung

Den Schinken in dünnen Scheiben auf einer Servierplatte verteilen und die Rucolablätter über den Schinken legen. Den Knoblauch fein pressen und mit den anderen Zutaten des Dressing mischen und in gut schütteln. Das Dressing über den Schinken und die Rucolablätter träufeln. Anschließend den grob gehobelten Parmesan darüber streuen.

From:

<https://www.fritzwiki.de/> - **FritzWiki**

Permanent link:

<https://www.fritzwiki.de/doku.php?id=rezepte:kochen:carpaccio>

Last update: **09.12.2024 15:29**

