

RINDERCARPACCIO MIT WALNÜSSEN



Chef: Monica Copetti

Glutenfrei

Zubereitung

(Mengenangaben für 1 Person)

Beide Seiten der Fleischschnitten mit der mit nativem Olivenöl extra verrührten Walnussauce bestreichen.

Mit Walnusskernen garnieren.

Menù-Zutaten

10 g Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC

50 g Salsa alle noci (Walnussauce) - C47

Zutaten

10 g Walnusskerne

100 g hauchdünn geschnittenes Rindercarpaccio