Birnencarpaccio mit Aceto Balsamico Tradizionale

Eine schmackhafte Empfehlung
von unserem Senior
Horst Seeberger

Rezept für 4 Personen:

Frisch vom Markt:
1 - 2 feste Birnen (z. B. Kaiser Alexander o. Abate)
etwas Rucola
einige Walnüsse

Frisch aus dem Vanoni Genussraum:
Aceto Balsamico (Saporoso)
Olivenöl (Carte Noire o. Vanoni Armonia
Parmigiano Reggiano o. Grana Padana

Die Birne in ca. 3-5 mm dicke Scheiben schneiden, das Kerngehäuse entfernen, dann die Scheiben fächerartig auf dem Teller anrichten.

Vorsichtig den Aceto Balsamico darüber träufeln.

Vom Parmigiano Reggiano mit dem Messer feine, hauchdünne Späne abschneiden und zusammen mit ein paar Blättchen Rucola und nach Belieben mit einer halben Walnuss auf die Birnenscheiben dekorieren.

Noch einmal etwas Aceto Balsamico daraufgeben und zum Abschluß ein sehr gutes Olivenöl (Carte Noire) darüberträufeln.

Fertig ist eine hervorragende, leichte und wohlschmeckende Vorspeise. Servieren Sie einen gut gekühlten Prosecco di Valdobbiadene dazu!

Buon appetito –

Ihr Horst Seeberger

Alle Zutaten (außer der Birne und dem Rucola) erhalten Sie natürlich in bester Qualität bei uns im Genussraum.

Vanoni Lebensräume GmbH
Bahnhofstraße 7-9 | 89312 Günzburg
Tel. 08221-6449 | Fax. 08221-34982

bett.gardine@Vanoni.de | www.Vanoni.de

Besuchen Sie auch unsere Facebookseite