

Lachs Carpaccio Levanto

wir haben diese Speise zum erstenmal in Levanto im Restaurante antica serviert bekommen. Aus der Erinnerung habe ich das Rezept unverzüglich niedergeschrieben und später ausprobiert. Danke Mario, für die Restaurant Empfehlung



Schnell und einfach zubereitet

Zutaten

in kleine Stückchen gehobelter Parmesan
Ruccola
geräucherter Lachs vom Aldi, Penny, Lidl etc
Balsmico Essig
Olivenöl
Pfeffer
Salz

Zubereitung

mache ein Bett aus Ruccola, lege darauf Lachsscheibchen, bestreue das mit den gehobelten Parmesanscheibchen. Mache separat eine Marinade aus Balsmico, Öl, Pfeffer und Salz nach gusto. Beträufele die Lage mit der Marinade.

Ein Original Rezept aus Italien, aufgeschrieben von H.P.Thomas