

Emmentaler Käse-Carpaccio







Bis 15 Min.

Ain. Einfach

Vegetarisch



Zubereitung

- Weißen Balsamessig, Himbeeressig, Salz und weißen Pfeffer gemahlen gut miteinander verrühren. Die Feigen jeweils in 5 Scheiben schneiden, auf einem flachen Teller verteilen und mit der Essigmischung überpinseln.
- GOLDSTEIG Emmentaler hauchdünn Käsescheiben nach Belieben halbieren oder kleiner schneiden und wellig zu den Feigen legen.
- 3. Leinöl und die restliche Essigmischung darüber verteilen.
- 4. Mit Brombeerstückchen und Erbsensprossen dekorieren.

Zutaten



Für 4 Personen:

- 1 Packung GOLDSTEIG Emmentaler in Scheiben hauchdünn 125 g
- 4 Stück reife Feigen
- 8 EL Leinöl
- 2 EL weißer Balsamessig Creme
- 2 EL Himbeeressig
- 4 Stück große Brombeeren, pro Stück in 4 Scheiben teilen
- Erbsensprossen nach Belieben zur Dekoration
- Salz & weißer Pfeffer gemahlen



