# Emmentaler Käse-Carpaccio

*Bis 15 Min.* *Einfach* *Vegetarisch*

## Zubereitung

1. 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.
2. 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