

RANDEN- CARPACCIO

ZUTATEN

- 3 mittelgrosse (gekochter) Randen
- 200g Fetakäse
- 30g Baumnüsse
- Honig
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamico



RANDEN- CARPACCIO

ZUBEREITUNG

Gekochter Randen mit einer Raffel in dünne Scheiben schneiden und auf Teller anrichten.

Mit Olivenöl und Balsamico beträufeln.

Baumnüsse und Fetakäse darüber verteilen.

Mit Kresse garnieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.