

ROASTBEEF-CARPACCIO

Mit Trüffelsauce



Zeit 15 MIN. Pers. 4



ROASTBEEF-CARPACCIO

Mit Trüffelsauce

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Zubereitungszeit: 5 Minuten

ZUTATEN

20 SCHEIBEN DÜNN GESCHNITTENES ROASTBEEF

2 PORTOBELLO-PILZE

250 G GEMISCHTE TOMATEN

100 G RUCOLA

50 G PARMESAN

4 EL OLIVENÖL (UNSER TIPP: PUGLIA)

4 EL CARPACCIO TRÜFFELSAUCE

PFEFFER UND SALZ



ZUBEREITUNG

Portobello-Pilze in dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit 1 Esslöffel Olivenöl goldbraun braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Große Tomaten in Scheiben schneiden, kleine halbieren.

Roastbeef auf vier Tellern schön anrichten. Geschnittene Tomaten und Pilzscheiben dekorativ darüber verteilen und mit je einem Löffel Carpaccio Trüffelsauce beträufeln. Zum Schluss mit Rucola, gehobeltem Parmesan und einigen Tropfen Olivenöl garnieren.

Die unterstrichenen Produkte in diesem Rezept erhalten Sie bei Oil & Vinegar.