



Carpaccio-Kranz.

Zutaten (für 4 Personen)

- 150 gram Carpaccio
- 75 g Salat-Mix
- 2 Scheiben Weißbrot
- 2 EL Trüffelmayonnaise
- 1 EL Trüffeldressing
- 40 g Parmigiano Reggiano Flakes
- Eine Handvoll Pinienkerne

Benötigtes zubehör

- Obelink PD-3820 Gourmet-Bratplatte
- Pfannenwender
- Großer Teller

- 1** Die Kruste vom Brot abschneiden und das Brot in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Die Würfel mit der Trüffelmayonnaise mischen.
- 2** Eine Pfanne erhitzen und die Croutons ohne Öl oder Butter 5 Minuten bei Mittelhitze braten. Regelmäßig umrühren.
- 3** Den Salat im Kreis auf den Teller legen. Aus dem Carpaccio Röschen formen und auf dem Salat verteilen.
- 4** Mit Trüffeldressing beträufeln und die Croutons darauf verteilen.
- 5** Mit Pinienkernen und Parmesankäse garnieren.