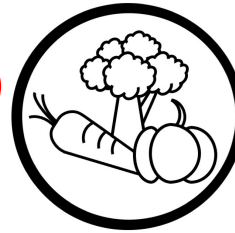


Süsskartoffel Carpaccio



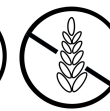
4 Portionen



Vorbereitung
20 Minuten



Vegi



Gluten
frei



Vegane
Variante**



Sommer
Rezept

150g Süsskartoffeln
½ L Bouillon

Süsskartoffeln gründlich waschen, schälen und in 2-3mm Scheiben schneiden.

Die Süsskartoffel kurz in der Bouillon weich kochen

30g Rucola
Zitronenöl

Auf einem Teller anrichten, Rucola in der Mitte platzieren und mit Zitronenöl beträufeln.

4 Buratini

Die *Buratini auf den Rucola setzen und kalt geniessen.

Das Rezept funktioniert auch mit Karotten oder Kohlrabi. Anstelle einer Burata kannst du gerne auch Ziegen-Frischkäse verwenden und anstelle Ruccola geniesse ich das Rezept auch sehr gerne mit Brunnenkresse.

*Buratini sind kleine Buratas. Du kannst auch ein Teil einer grösseren Burata verwenden.

**Veganer machen das Rezept zum Beispiel mit einem Tomaten Tatar

