



ONLINE
TIPP

veggie

OXSENHERZ-CARPACCIO

mit Basilikum

Für 4 Personen

- 1 Bund Basilikum *Blätter abgezupft*
- 6 EL Olivenöl extra vergine
- 2 Ochsenherztomaten
- je 1 gelbe und grüne Tomate
- 1 Bio-Zitrone
- 2 EL schwarze Oliven
- 30 g Parmesan *in Späne gehobelt*
- Salzflocken

1. In einem Mörser $\frac{2}{3}$ der Basilikumblätter mit Olivenöl zu einer öligen Paste verarbeiten.

2. Die Tomaten mit einem sehr scharfen Messer oder mit einer Aufschnittmaschine in hauchdünne Scheiben schneiden und auf einer Servierplatte dachziegelartig auflegen.

3. Etwas Zitronenschale darüberreiben und mit Basilikumöl beträufeln. Die restlichen Basilikumblätter mit den Fingern zerreißen

und gemeinsam mit Oliven und Parmesan­spänen über die Tomaten streuen. Zitrone vierteln und über dem Carpaccio auspressen.

4. 10 Min. durchziehen lassen und erst unmittelbar vor dem Servieren mit Salzflocken bestreuen.

⌚ 20 Min ★☆☆ Hobbykoch