

# KAPPES & BANANEN



**FEINKOST HÖRSCHGENS**

Rezepte für jeden Geschmack

## Mozzarella-Carpacchio

**Zutaten:**(4 Pers.) 250g bestes Rinderfilet am Stück, 250g Mozzarella, 2 EL Olivenöl, 2 TL milder Essig, Salz, frischer schwarzer Pfeffer, ½ fein gehackte Knoblauchzehe, 1 EL gehackte, gemischte Kräuter nach Geschmack, 2 Frühlingszwiebeln.

**Zubereitung:** Rinderfilet ca. 2h anfrieren lassen, dann in hauchdünne Scheiben schneiden. Mozzarella ebenfalls hauchdünn schneiden. Filet und Käse auf 4 Tellern schuppenförmig im Kreis anrichten. Aus Öl, Essig, Salz, Pfeffer, Knoblauch und Kräutern eine Vinaigrette rühren. Frühlingszwiebeln putzen, waschen, mit etwas Grün in feine Ringe schneiden. Vinaigrette über Fleisch und Käse träufeln, mit Frühlingszwiebeln bestreut zu Baguette servieren.