



Rindscarpaccio mit Parmesan und Ruccola (5 Personen)

Zutaten:

400 g	Rindsfilet
200 g	Parmesan
1 Bund	Ruccola
1 Stk.	Zitrone (nur Saft)
4-5 EL	Olivenöl
Prise	Salz & Pfeffer

Zubereitung:

1. Fleisch in einer Frischhaltefolie für ca. 1h in den Gefrierschrank legen
2. In der Zwischenzeit Rucola waschen, abtropfen lassen und etwas zerpfücken
3. Fleisch mit der Schneidemaschine in hauchdünne Scheiben schneiden und auf Teller anrichten, mit etwas Öl und Zitronensaft beträufeln, pfeffern und salzen
4. Anschließend den Parmesan darüber hobeln und mit Rucola bestreuen