SHRIMPSCARPACCIO AUF SALATBEET
MIT TOMATEN-OLIVEN-KAPERN-DRESSING

Zubereitung	Einfach
Zubereitungszeit	10 Min.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

24	Scheiben	Shrimpscarpaccio
400	g	Feldsalat
400	g	Eichblattsalat „Red Salad Bowl“
2	Stück	Tomaten
10	Stück	Oliven Taggiasche
1	EL	Kapern
3	Stängel	Basilikum
5	Stängel	Petersilie
1	EL	Aceto balsamico
80	ml	Olivenöl
1	Prise	Salz, Pfeffer, Zucker

UND SO WIRD’S GEMACHT

Shrimpscarpaccio auf den Teller legen.

Salat waschen, die Wurzeln entfernen und auf dem Shrimpscarpaccio verteilen.

Tomaten abtropfen lassen und mit den Oliven in grobe Stücke schneiden. Kapern fein hacken. Kräuter abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und in feine Streifen schneiden. Essig und 3 EL Wasser mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker verrühren, dann das Öl langsam dazugießen und kräftig unterschlagen. Tomaten, Oliven, Kapern und Kräuter unterrühren. Dressing über den Teller träufeln.

Prinz Gourmetline GmbH Gewerbezone Förche 22/A I-39040 Natz-Schabs (BZ)
Tel. +39 0472 20 18 28 info@prinz-italia.it www.prinz-italia.it