

Carpaccio Napoletana



Zutaten

Zutaten für 10 Portionen:

400 g Ardo Artischockenböden

250 g Ardo Kräutermischung alla
Napoletana

500 g Ardo Auberginen parilla
gegrillt

800 g mageres Rindfleisch (Filet)

100 g Parmesan

2 dl Olivenöl

Rucola

Pfeffer und grobes Salz

Zubereitung

1. Die Kräutermischung alla Napoletana mit dem Olivenöl vermischen und mit Pfeffer und Salz würzen.
2. Die Auberginen parilla gegrillt in eine feuerfeste Form schichten, mit etwas Olivenöl beträufeln, grobes Salz und Pfeffer daraufgeben und 6 Min. im Ofen bei 180 °C backen.
3. Die Artischockenböden in 5 Min. in gesalzenem Wasser garkochen.
4. Rindfleisch in dünne Scheiben schneiden und auf einen Teller anrichten, mit Pfeffer und Salz würzen.
5. Mit der gegrillten Aubergine und dünnen Artischockenboden-Scheiben anrichten und zum Schluss mit dem Kräuteröl beträufeln.
6. Mit einigen Rucola-Blättchen und Parmesanscheibchen garnieren.

Allergene

Gluten

Milk



We preserve nature's gifts