



Tomaten Carpaccio mit "Senfperlen"

Tomaten Carpaccio kennen wir alle, doch probiert es mal mit unseren "Senfperlen", das ist ein ganz neues Geschmackserlebnis.

Zutaten für 4 Personen

- 2 Ochsenherztomaten
- 1 Stangen Frühlingszwiebel
- 1 gelbe Snack-Paprika
- 2 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Balsamico-Creme
- 50 g Parmesan gehobelt
- 2 EL „Senfperlen“

Tomaten waschen, trocken, vierteln und in dünne Scheiben schneiden. Fächerförmig auf einem Teller anrichten.

Frühlingszwiebel waschen und der Länge nach in feine Streifen schneiden. Paprika waschen, halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden. Alles auf den Tomaten schön anrichten. Olivenöl und Balsamico-Creme darüber träufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.

Mit Parmesan und Senfperlen garniert servieren.

Guten Appetit!