



# Rindercarpaccio

## Zutaten

3 EL italienisches Olivenöl

100 ml Balsamico-Essig

1 Knoblauchzehe

Salz, Pfeffer

1 Prise Zucker

600 g Rinderfilet in hauchdünnen Scheiben

200 g Rucola

80 g Parmesan, gehobelt

## Zubereitung

Dressing: Olivenöl mit Balsamico verrühren.

Die Knoblauchzehe durch eine Presse drücken und dazugeben, dann mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Rinderfilet: Die dünnen Filetscheiben auf den Tellern anrichten.

Die gewaschenen Rucolablätter darauf dekorieren.

Mit dem gehobelten Parmesan bestreuen und zuletzt das Dressing darüber träufeln. Buon appetito!