2B Fleisch

Carpaccio mit Trüffel-Avocado-Creme

Zubereitungszeit
25 minuten

Portionen
Voor 4 personen

Zubereitungsart

1. Die Avocado mit einer Gabel fein zerdrücken. Mit Trüffelmayonnaise, Knoblauch und Limettensaft vermengen und in den Spritzbeutel füllen. Dann die Pinienkerne in einer trockenen Pfanne goldbraun rösten. Das Carpaccio auf den Tellern verteilen und auf jeden Teller in die Mitte eine Handvoll Rucola legen. Kleine Tupfen Avocado-Creme auf das Carpaccio spritzen. Mit 4 Tupfen auf jedem Teller beginnen und weiterspritzen bis die Avocado-Creme aufgebraucht ist. Mit Parmesankäse, Pinienkernen und dem Balsamicoessig abschließen.
2. Achtung! Dies ist eine Vorspeise für besondere Anlässe und Feiertage.

Zutaten

- [ ] 250 g Carpaccio (ca. 60-70 g p.P.)
- [ ] 40 g Rucola
- [ ] 1 Avocado
- [ ] 1½ TL Trüffelmayonnaise
- [ ] Saft von 1 Limette
- [ ] 1 Knoblauchzehe, gepresst
- [ ] 4 EL Balsamicoessig
- [ ] 4 EL grob geriebener Parmesankäse
- [ ] 4 EL Pinienkerne
- [ ] Extra: Spritzbeutel (oder selbst herstellen, indem eine kleine Ecke von einem Gefrierbeutel abgeschnitten wird)

Nährwerte pro Person

Energie	**379 kcal**
Kohlenhydrate	**6 g**
Fett	**27 g**
Ballaststoffe	**2 g**
Eiweiß	**25 g**