

Sommerliches Alpkäse-Carpaccio

Vorspeise für 4 Personen

ZUTATEN

100-150 g Alp-Hobelkäse, fein gehobelt
Saisongemüse, z.B. 1 Zucchini, 2 - 3
Stangen Stangensellerie oder 2 - 3
Rüebli, in feine Scheiben
geschnitten
1 Bund Radieschen, geviertelt oder
geachtelt

Sauce

1 TL Senf
1 TL flüssiger Honig
3 EL Weissweinessig
6 EL Rapsöl oder Nussöl
1 Knoblauch, gepresst
Einige Baumnusskerne, grob gehackt
Einige Blätter Rucola oder
Kräuter nach Belieben, zum Garnieren
etwas Pfeffer aus der Mühle

etwas Salz



ZUBEREITUNG

- 1 Für die Sauce alle Zutaten mischen.
- 2 Saisongemüse, Radieschen und Hobelkäse dekorativ auf Tellern anrichten. Mit der Sauce beträufeln, mit Baumnüssen bestreuen und mit Rucola garnieren. Pfeffer darübermahlen.

TIPPS

Ganz besonders aromatisch wird's mit selbst gesammelten Alpenkräutern (z.B. Thymian, wilder Schnittlauch oder Sauerampfer).