

RINDSCARPACCIO MIT BÜFFELMOZZARELLA

Zutaten (6 Personen)

- 1 kleine Zwiebel
- 400g Rindsfilet
- 20g Sprossen
- 3 EL Aceto balsamico
- 6 EL Olivenöl
- 125g Büffelmozzarella
- [Fleur de sel](#)
- Pfeffer aus der Mühle
- [Salatblüten](#)

Zwiebel fein hacken. Rindsfilet in dünne Scheiben schneiden. Scheibe um Scheibe zwischen Frischhaltefolie hauchdünn klopfen. Auf flachen Tellern anrichten. Green Power und Zwiebel in der Mitte auf das Fleisch verteilen. Mit Balsamico und der Hälfte des Öls beträufeln. Mozzarella darüberzupfen. Mit Fleur de sel und Pfeffer würzen. Restliches Öl darüberträufeln und mit einigen Blüten garnieren. Dazu passt Brot.

La Cucina

