WUNDERDRESSING TOMATE-BASILIKUM

Erdbeer-Tomaten-Carpaccio mit Basilikum

Vorspeise

FÜR 2 Portionen ZEIT 15 Minuten

zzgl. 10 Min. Marinierzeit



Zutaten

- 250 g Erdbeeren
- 2 sehr aromatische Tomaten (ca. 250 g)
- 1 TL Puderzucker
- ¼ Bund Basilikum
- 1 EL Wunderdressing Tomate-Basilikum

Überraschend gut: Tomate und Erdbeere passen geschmacklich erstaunlich gut zusammen.

Zubereitung

1. Erdbeeren waschen, trocken tupfen, Kelchblätter entfernen und längs in ca. 3 mm dünne Scheiben schneiden. Tomaten waschen, den Stielansatz keilförmig herausschneiden und mit einem sehr scharfen Messer ebenfalls in dünne Scheiben schneiden.
2. Tomaten- und Erdbeerscheiben abwechselnd und leicht überlappend auf zwei flachen Tellern auslegen.
3. Puderzucker durch ein kleines Sieb hauchdünn darüberstäuben. Wunderdressing kräftig schütteln, sparsam darüberträufeln und das Carpaccio ca. 10 Minuten bei Raumtemperatur marinieren lassen.
4. Basilikumblätter abzupfen, kleine Blätter ganz lassen, größere in feine Streifen schneiden und kurz vor dem Servieren darüberstreuen.

DAZU PASST

Wunderdressing TOMATEN-BASILIKUM mit Oreganoöl

Dieses Rezept online, alle Sorten und Händler in deiner Nähe:

world-of-wunder.de