

## **Bratenaufschnitt-Carpaccio**

### **Zutaten (2 Platten = ca. 4-6 Personen):**

- 400 g Schweinebratenaufschnitt, alternativ gegarter Putenbrustaufschnitt
- 2-3 EL „rische's Bratenduft“
- 4 EL Raps- oder Sonnenblumenöl
- 2 rote Zwiebeln
- 3 Frühlingszwiebeln
- 6 Gewürzgurken

### Dressing:

- 4 EL Apfelessig
- 4 EL Raps- oder Sonnenblumenöl
- 2 TL süßer Senf

### Garnitur:

- gehackte frische Kräuter (z.B. Petersilie, Schnittlauch)
- gehackte Walnüsse

### **Zubereitung:**

- Bratenscheiben fächerförmig auf die Platten legen.
- "rische's Bratenduft" mit Öl verrühren und Bratenscheiben damit bestreichen.
- Zwiebeln schälen und fein würfeln.
- Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden.
- Gewürzgurken klein würfeln.
- Dressingzutaten miteinander verrühren, Zwiebel- und Gurkenwürfel hinzufügen und Dressing auf den Bratenscheiben verteilen.
- Kräuter waschen und hacken, Walnüsse hacken.
- Carpaccio vor dem Servieren mit den Frühlingszwiebelröllchen bestreuen und mit den gehackten Kräutern/Walnüssen garnieren.