

Lyoner-Carpaccio

1 Lyoner

Lyoner mit der Schneidmaschine in dünne Scheiben schneiden und auf einer grossen Platte oder auf Tellern leicht überlappend anrichten.

1 kleine Schalotte

1 Essiggurke

3 EL Apfelessig

2 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer

Schalotte und Essiggurke fein würfeln und mit Öl, Essig und Gewürzen gut vermischen.

Die Vinaigrette über das Carpaccio verteilen und 1-2 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen. Mit frischem Brot servieren.

steiertisch