



Tomaten - Carpaccio mit knuspriger Auflage

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Leichte, fleischlos, Vorspeise, einfach, schnell gemacht, knusprig, lecker

Zutaten

- 500 g vollreife, aromatische Fleischtomaten ohne Blüte, gewaschen
- 3 El Balsamico
- 5 El Olivenöl
- Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Auflage:
 - 80 g geschälte Mandeln
 - 1 Bund gehackte Petersilie
 - 1- 2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt, nach eigenem Geschmack
 - 1 Scheibe Toastbrot ohne Rinde in kleinen Würfeln
 - 2 El Olivenöl
 - Einige Basilikumblätter

Zubereitungsart

Schritt1

Die Auflage:

Schritt2

Die Mandeln in einer kleinen Stielpfanne ohne Fett goldgelb rösten, danach grob hacken.

Schritt3

Den Knoblauch mit den Brotwürfeln knusprig rösten, etwas salzen und pfeffern.

Schritt4

Mit den Mandeln mischen und die gehackte Petersilie unter heben.

Schritt5

Das Tomaten - Carpaccio.

Schritt6

Die Tomaten in dünne Scheiben schneiden und auf einem Vorspeisenteller staffelartig, dicht an dicht auslegen.

Schritt7

Salzen und mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen, Balsamico und Olivenöl darüber träufeln.

Schritt8

Kurz vor dem Servieren die Auflage darüber geben und mit Basilikum Blättern garnieren, sofort zu Tisch geben.

Rezeptart: Kalte Vorspeisen **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/tomaten-carpaccio-mit-knuspriger-auflage/>