



Barilotto

RINDS CARPACCIO  
MIT DATTEL BALSAMESSIG

# RINDS CARPACCIO

## MIT DATTEL BALSAMESSIG



### Zutaten (für 4 Personen)

400g	Rindsfilet
100g	Parmesanspäne
150g	Rucola
1 EL	Barilotto's Bio Olivenöl Toscana
2 EL	Barilotto's Dattel-Balsamessig oder Feigen-Dattel Balsamessig
	Salz
	Pfeffer
	ev. Knoblauch

Rinderfilet fein geschnitten auf ein Teller anrichten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Rucola und Parmesanspäne darauf verteilen und am Schluss mit Olivenöl und Dattel Balsamessig beträufeln.

Optional kann das Fleisch auch mit Knoblauch gewürzt werden.

„Ä guete Gnuss“ wünscht  
das Barilotto-Team