

Kartoffel-Carpaccio

Carpaccio mit Kartoffeln, Radieschen und Salatgurke

etwa 4 Portionen    gelingt leicht bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

300 g Kartoffeln
2 Eier (Größe M)
10 Radieschen
150 g Salatgurken
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
250 g Dr. Oetker Crème fraîche
Gartenkräuter
1 Frühlingszwiebel
20 g gehobelter Parmesan

1 Vorbereiten:

Kartoffeln waschen und in etwa 20 Min. gar kochen, abgießen, heiß pellen und erkalten lassen. Eier in etwa 10 Min. hart kochen, mit kaltem Wasser abschrecken, pellen und erkalten lassen.

2 Zubereiten:

Radieschen putzen, Gurke waschen. Radieschen, Gurke und Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden. Eier achteln. Die Scheiben, nach Zutaten getrennt, auf einer Platte anrichten und mit Salz und Pfeffer bestreuen. Crème fraîche in Klecksen darauf verteilen. Die Frühlingszwiebel putzen, waschen, in Ringe schneiden und darauf verteilen. Das Carpaccio vor dem Servieren mit Parmesan bestreuen.