



Zutaten

Für 4 Personen

- 4 große geschälte Tomaten
- 400 gr geschälte frische Nordseegarnelen
- 4 Esslöffel Ucook Summerfresh
- Frischer Ziegenkäse als Garnitur
- Frittierte Brotkrusten
- Einige Zweige Kerbel
- Rote Bete-Keime
- Schnittlauch

Carpaccio von Tomate mit handgeschälten Nordseegarnelen

Zubereitung

Die geschälten Tomaten in hauchdünne Scheiben schneiden.

Ein Teller mit Ucook Summerfresh bestreichen und mit den Tomatenscheiben belegen.

Mit gemahlenem Pfeffer und Salz würzen.

Die handgeschälten Nordseegarnelen auf den Teller streuen und einige Stück Ziegenkäse über den Teller verteilen.

Mit dem Croutons, Schnittlauch, Kerbel und Rote Bete-Keimlingen vollenden.

Mit Ucook Summerfresh würzen.