

Carpaccio aus Kasseler mit Apfel-Meerrettich-Dipp

Zutaten für 4 Personen:

1 kleines Bund Rauke
1 Glas (720 g) Odenwald kalt geriebenes Apfelmus, benötigt werden 200 g
2 EL frisch geriebener Meerrettich (oder Meerrettich aus dem Glas)
etwas Zitronensaft
1 Prise Zucker
Salz, Pfeffer
200 g dünn aufgeschnittener Kasseler-Aufschnitt
2-3 TL rosa Pfefferbeeren



Außerdem Baguette

Zubereitung:

Rauke putzen, abbrausen und trockenschütteln.

Odenwald kalt geriebenes Apfelmus mit Meerrettich verrühren und mit Zitronensaft, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Kassellerscheiben auf einer Platte verteilen. Rauke darauf geben und mit gehackten rosa Pfefferbeeren bestreuen. Den Meerrettich-Apfel-Dipp extra dazu reichen.

Dazu Baguette reichen.

Zubereitungszeit ca. 15 Minuten

Tipp:

Der Apfel-Meerrettich-Dipp schmeckt auch gut zu Gemüse-Sticks oder Fisch.



Guten Appetit!