



Ein frisches Essen mit Erinnerungen an den Sommer.



# CEDRI

*CARPACCIO MIT  
RADICCHIO, RUCOLA  
UND GARNELEN*



# CEDRI

*CARPACCIO  
MIT RADICCHIO,  
RUCOLA UND GARNELEN*



45 min



2 Portionen

**1–2** feste Cedri-Zitronen  
**1/2** Kopf Radicchio Rosso  
**100 g** Rucola  
**100 g** Garnelen  
**Außerdem:** Olivenöl,  
Salz, Pfeffer

Cedri-Zitronen waschen und mitsamt Schale in hauchdünne Scheiben hobeln. Radicchio waschen, trocken schleudern und in feine Streifen schneiden. Rucola waschen und anschließend ordentlich trocken schütteln.

Die Garnelen samt Schale für 5–8 Minuten in etwas Olivenöl scharf anbraten, herausnehmen, kurz abkühlen lassen und aus der Schale lösen. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Bei Garnelen ohne Schale entsprechend kürzer braten, damit das Fleisch nicht zu trocken wird.

Radicchio, Rucola und die gebratenen Garnelen über die aufgefächerten Cedri-Scheiben verteilen, gegebenenfalls nochmals abschmecken und genießen!

