

Carpaccio mit Trockenfleisch und Alpkäse



Zutaten für 3 Personen

- 250 g Pflaumen, davon 150 g in kleinen Würfeln und 100 g in Schnitze
- 2 EL Essig
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Wasser
- ½ EL Honig
- 1 Prise Salz und etwas Pfeffer

- 100 g Trockenfleisch
- 100 g Hobelkäserollen
- 50 g Eichblattsalat oder Rucola
- Himbeeren oder andere saisonale Dekofrüchte

Zubereitung

Pflaumen, Essig, Öl, Wasser und Honig in eine Pfanne geben und aufkochen. Zugedeckt ca. 3 Minuten köcheln. Würzen und abkühlen lassen.

Fleisch auf eine Platte legen, Pflaumen, Hobelkäserollen und Salat darauf verteilen und mit der Pflaumensauce übergießen.