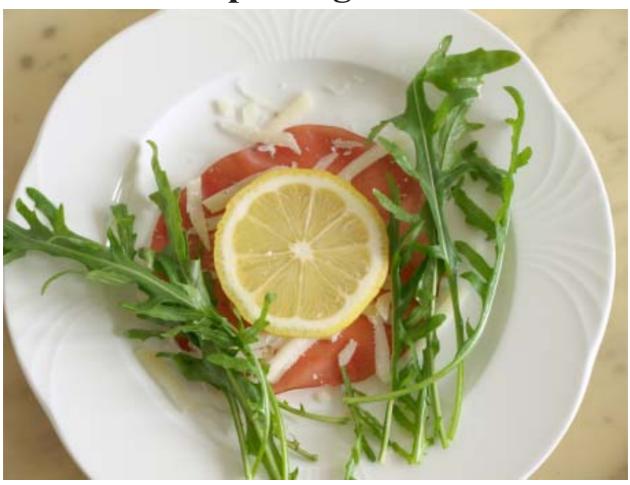
Bresaola mit Parmesan Bresaola con parmigiano



Zutaten für zwei Personen:

- 6 dünne Scheiben Bresaola Parmesan am Stück
- 4 Zitronenscheiben
- 2 EL bestes Olivenöl

Einige Stängel Rucola für die Dekoration

- 1. Bresaola auf Vorspeisenteller anrichten. Mit Parmesanflocken bestreuen.
- 2. Zitronenscheiben auflegen. Ein kleines Schälchen mit Olivenöl mit einem sehr kleinen Löffel bereitstellen.
- 3. Bei Tisch drückt man die Zitronen mit der Gabel oder dem Messer aus und träufelt wenig Olivenöl auf die Bresaola-Scheibe.

Hinweise:

Für das Buffet gibt man mehr Scheiben auf einen Speiseteller und platziert das Schälchen mit dem Olivenöl in die Mitte des Tellers.

Schlagworte:

sehr leicht, Zubereitung ca. 5 min, Vorspeisen, Schinken, italienisch

Rezept und Foto: Walter Stand 13.01.2023