

ZUBEREITUNG

Zutaten für 2 Personen

250 g gedämpfte Randen
 60 g Sbrinz Hobelrollen
 Sauce:
 ½ Zwiebel, gehackt
 Pfeffer, Salz, Knoblauchpulver

1 TL Zitronenschale, gerieben
 2 EL Aceto Balsamico bianco
 3 EL FILIPPO BERIO Olivenöl
 1 EL Kapern
 120 g Ebly Zartweizen, 10 Min.



1

Randen schälen, in 2–3 mm dünne Scheiben schneiden, auf 2 grosse Teller auslegen. Hobelrollen von Hand zerbröckeln und auf die Randenscheiben verteilen.



2

Für die Sauce alle Zutaten verrühren, über das Carpaccio geben. Die Kapern grob hacken, kurz vor dem Servieren darüber verteilen.



3

Ebly Zartweizen laut Packungsangabe zubereiten, auskühlen lassen und dazu servieren.

EINKAUFSZETTEL

Bei den abgebildeten Packungen handelt es sich um Produktvorschläge. Sollte eine davon nicht erhältlich sein, finden Sie in Ihrem Coop eine passende Alternative.



Coop Randen gedämpft,
ca. 450 g



Coop Kapern,
65 g



Balsamico®
Balsamico
Bianco,
500 ml



FILIPPO BERIO
Olivenöl
Riviera Ligure,
500 ml

Coop
Naturaplan
Bio-Sbrinz
Hobelrollen,
ca. 110 g



Ebly Zartweizen,
10 Min., 500 g

Was Sie ausserdem benötigen:

■ Zwiebel ■ Pfeffer ■ Salz ■ Knoblauchpulver ■ Zitrone



November-Rezept
Fleischlos



Randen-Carpaccio mit Sbrinz



VE-BW 44-4705

WUSSTEN SIE ...

... dass der Sbrinz ursprünglich vor allem nach Italien exportiert wurde? Die Italiener liessen sich den Hartkäse aus Brienz via Gotthard, Grimsel und Furka liefern und genossen ihn als «ex-Brienza». Daher leitete sich viel später der Name Sbrinz ab.

Doch auch die Südamerikaner wollten die Köstlichkeit nicht missen. Mussten sie auch nicht. Dank seiner langen Haltbarkeit und seiner Härte konnte der Sbrinz auch ungekühlt nach Übersee exportiert werden.

Einfach und schnell.

