

Maultaschen-Carpaccio

Marinierte Maultaschen

Zutaten : für 4 Portionen als Vorspeise

4 Maultaschen, gegart, gekühlt

Als Garnierung:

Blattpetersilie

Cocktailtomaten

Marinade:

4 EL Weißweinessig

4 EL Olivenöl

Salz

Zucker

Paprika, rosenscharf



Zubereitung :

Die Maultaschen werden in dünne Scheiben geschnitten auf Teller verteilt und mit Cocktailtomaten und gehackter Blattpetersilie garniert. Olivenöl und Weißweinessig werden mit dem Schneebesen schaumig geschlagen, mit Salz, Zucker und Paprika gewürzt und nochmals gut aufgeschlagen. Die Marinade über das Maultaschen-Carpaccio träufeln und etwa 30 Minuten durchziehen lassen.