

# Kürbis Schinken Carpaccio

20. Februar 2023

Menge: 4 Portionen

Dauer: 30 Minuten

## Zutaten

440 g Hokkaido

3-4 EL Kürbiskerne

200 g Traditions-Beinschinken

Salz und Pfeffer

100 g Fetakäse

½ Bund Rucola

Kerne von ½ Granatapfel

100 g Kräuterpesto

optional Chilischoten

4 EL Aceto Balsamico Bianco

6 EL Olivenöl



## Zubereitung

Den Kürbis putzen, entkernen und in sehr dünne Scheiben schneiden (am Besten mit einem Gemüsehobel). Kürbiskerne in einer Pfanne fein anrösten. Kürbisscheiben in etwas Olivenöl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Auf vier Tellern die dünnen Kürbisscheiben leicht überlappend anrichten. Den Schinken vereinzelt darauf schön platzieren. Feta zerbröseln und mit Rucola, Granatapfelkerne und Kürbiskerne über dem Schinken verstreuen. Kräuterpesto mit einem Löffel verteilen und optional mit einer gehackten Chilischote schärfen. Alles mit Olivenöl und Essig marinieren.