

Tomaten-Carpaccio mit Fetakäse

Für 2 Personen:

250 g Feta 8 mittlere Tomaten 1/2 Bund Schnittlauch
50 ml Olivenöl 1 Schuss weißer Balsamico 1 Msp. Salz, Pfeffer

Den Strunk der Tomaten entfernen, die Tomaten quer in Scheiben schneiden, einen großen Teller komplett mit den Scheiben auslegen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Fetakäse in sehr dünne Scheiben schneiden, auf den Tomaten verteilen und den Käse dabei leicht zerbröckeln. Erneut salzen und pfeffern und mit Essig und Olivenöl beträufeln.

Schnittlauch direkt mit einer Schere in Stifte über das Gericht schneiden.

Steffen Henssler am 13. Februar 2021