



Chavroux-Gemüse-Carpaccio

Mediterrane Aromakomposition



Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.

- 2 Auberginen (ca. 600 g)
- 4 Tomaten
- 2 Päckli Chavroux Ziegenkäse-Scheiben (je ca. 120 g)
- 80 g Baumnusskerne
- 1 Bund Salbei
- 2 EL Zucker
- 3 EL Aceto balsamico bianco
- 2 EL Olivenöl
- ½ TL Fleur de Sel
- wenig Pfeffer

Portion: 525 kcal, F 39 g, Kh 20 g, E 20 g

Tip

Geniessen Sie den milden und fruchtigen Geschmack von **Chavroux Ziegenkäse-Scheiben**. Eine zartschmelzende Textur, perfekt für Ihre Sandwiches und sommerlichen Salate!



1. SCHRITT



Auberginen und **Tomaten** in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Auberginen portionenweise in der heissen Grillpfanne beidseitig je ca. 2 Min. grillieren. Auberginen, Tomaten und **Chavroux** auf Teller anrichten.

2. SCHRITT



Baumnusskerne grob hacken, **Salbei** fein schneiden, mit dem **Zucker** mischen, in einer Bratpfanne ca. 2 Min. rösten.

3. SCHRITT



Aceto, **Öl**, **Salz** und **Pfeffer** verrühren, über das Carpaccio träufeln, Nüsse darüberstreuen. **Dazu passt:** Brot.