



## Aperitif des Lendenstücks mit grünem Pestokäse



### Zutaten

- 50 gr grüner Pesto Käse
- Rucola
- 100 g Carpaccio vom Filet
- 2 EL Olivenöl, extra vergine
- frisch gemahlener Pfeffer
- 50 gr Pinienkerne, geröstet
- Zusätzliche Anforderungen:
- 8 Amüsellöffel

### Bereidingswijze

Lege ein paar Blätter Rucola auf jeden Amüsellöffel. Das Filet leicht mit Olivenöl bestreichen. Mahlen Sie frischen schwarzen Pfeffer darüber und legen Sie eine Scheibe Filet auf jeden Kochlöffel. Braten Sie die Pinienkerne in einer trockenen Pfanne goldbraun und raspeln Sie den grünen Pesto.

Garnieren Sie die Amüsellöffel mit Pinienkernen und geriebenem Käse.