



## Carpaccio Weihnachtskranz



### Zutaten

- 80 Kichererbsen-Carpaccio
- 100 Gramm Pure Perfection von Riet Willig Koekaas
- 150 Gramm Rucola
- 4 gelbe Kirschtomaten
- 0.5 große Tomate
- 2 Esslöffel gemischte Samen
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- Möglicherweise: essbare Blumen

## Wie macht man Carpaccio selbst?

Bringen Sie mit diesem Carpaccio-Weihnachtskranz einen Hauch von Festlichkeit in Ihre Vorspeise beim Weihnachtsessen. Das in dünne Scheiben geschnittene Carpaccio wird mit würzigem Rucola, saftigen Tomaten und einer knusprigen Garnierung aus Kernen kombiniert. Dieser einfache, aber geschmackvolle Kranz ist nicht nur eine Augenweide, sondern auch ein herrlich leichter und frischer Auftakt für einen Abend voller Köstlichkeiten. Ein festlicher Appetitanreger für zwei, der sich perfekt zum gemeinsamen Genießen eignet!

## Vorbereitung

- 1: Die Kirschtomaten vierteln und die große Tomate würfeln. Auch den Käse in feine Würfel schneiden.
- 2: Den Rucola in eine Schüssel geben und mit Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen.
- 3: Zeit für die Fertigstellung des Carpaccio-Weihnachtskranzes! Legen Sie den Rucola kreisförmig auf einen hübschen Teller. Dann das Carpaccio auf dem Kranz verteilen. Mit den Tomaten und den Kernen dekorieren. Nach Belieben mit essbaren Blüten abschließen.

## Welcher Käse passt gut zu Carpaccio?

Für dieses Gericht empfehlen wir den köstlichen **Kuhkäse Pure Perfection von Riet Willig**. Dieser Käse hat einen cremigen, milden Geschmack, der perfekt zu dem zarten Carpaccio passt. Für einen intensiveren Geschmack können Sie auch **alte Käsewürfel** verwenden, die dem Gericht eine schöne Herzhaftigkeit verleihen. Oder Sie überraschen mit **Trüffelkäse**, der dem Carpaccio dank seiner erdigen Noten einen raffinierten Luxus verleiht.

Wie auch immer Sie es servieren, dieser Carpaccio-Kranz wird Ihre Gäste sicher begeistern. Guten Appetit und frohe Festtage!



**HENRI WILLIG**  
*The Cheese Family*

Henri Willig  
henriwillig.com  
T +31 (0) 299 65 5151  
Montag bis Freitag 08:30 - 17:00 uur

Dieses Rezept wurde von [@Angie.Loves.Keto](#) erstellt.

---