



## Spargel-Carpaccio mit Trockenfleisch

Zutaten für 4 Personen

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,  
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

Zubereitungszeit : ca. 25 Minuten



<b>2</b>	<b>EL</b>	Limettensaft
<b>2</b>	<b>EL</b>	Olivenöl
<b>1</b>	<b>EL</b>	Confit Myrtilles – Thym
<b>½</b>	<b>TL</b>	Salz
<b>wenig</b>		Pfeffer
<b>250</b>	<b>gr</b>	grüne Spargeln
<b>80</b>	<b>gr</b>	Trockenfleisch
<b>50</b>	<b>gr</b>	Parmigiano Reggiano (oder Grana Padano bereits in Flocken)
<b>1</b>	<b>EL</b>	Confit Myrtilles - Thym
<b>½</b>	<b>Bund</b>	Basilikum, zerpupft
<b>100</b>	<b>gr</b>	Grissini, z.B. Grissini al mais stirati a mano

### Zubereitung

Grüne Spargeln, in ca. 2 mm dicke Scheiben gehobelt/ geschnitten.  
Parmigiano mit dem Sparschäler abgeschält (oder bereits in Flocken gekauft)  
Basilikum, zerpupfen.

**Dressing:** Alle Zutaten, Limettensaft, Oel, Salz, Pfeffer in ein Schälchen geben, gut verrühren.

**Carpaccio:** Spargeln, Trockenfleisch und Käse auf einer Platte oder Teller, anrichten.

Dressing darüber träufeln.

Confit und Basilikum darauf verteilen.

Grissini dazu servieren.