

## Kürbis Carpaccio



- 500g süßsauer  
eingelegter Kürbis* und
- 500g Tomaten* kleinschneiden, in einen geeigneten Behälter geben und pürieren. Aus
- 5 EL Rotweinessig*
- 100ml H<sub>2</sub>O*
- 1 EL  
Gemüseinstantbrühe* und
- Pfeffer* unter leichter Erwärmung (Mikrowelle) eine starke Brühe bereiten, in das Püree mischen. Alles kaltstellen. Vor Genuß
- 50g Sesam* in einer heißer Pfanne anrösten, mit
- 5 EL kaltgepresstes  
Olivenöl* und
- 2 EL getrocknete  
Petersilie* in das kalte Püree mischen; in gekühlte Teller geben.
- Zubereitungszeit:** 20 Minuten
- Beilage:** Baguette

### Tipp:

- ★ Soll es nicht gar so vegetarisch sein, Filetscheibchen sehr flach klopfen, in wenig Öl schnell braten, den Saft mit in das Carpaccio geben, mit den Filetscheiben anrichten.

Lorenz Lang <[rezepte@tandrin.de](mailto:rezepte@tandrin.de)>  
(Download unter <http://rezepte.tandrin.de/>)