



Sehen · Probieren · Genießen
Schaalgasse 18, Solothurn



Erdbeeren Carpaccio mit Aceto Balsamico

Für 4 Pers.

Zutaten :

500 g Erdbeeren
2 EL VOM FASS Aceto Balsamico di Modena „Riserva
Qualität“
1-2 EL Zucker

Erdbeeren in feine Scheiben schneiden und fächerartig auf
4 Teller verteilen.
Zucker darüber streuen und mit Aceto Balsamico
beträufeln.
1 Stunde marinieren.

Variante:

Statt Zucker und VOM FASS Aceto Balsamico di Mode-
na „Riserva Qualität“ , nur VOM FASS Aceto Balsamico
di Modena „Maletti Riserva Speciale“ nehmen. Dieser ist
dickflüssiger und schmeckt fast wie Caramelsauce.

