



Tomaten - Ländle Sura Käs Carpaccio

für 2 Personen

3 große Rispentomaten
1 Pkg. Ländle Sura Käs
2 EL Kapernbeeren
2-3 EL Balsamicoessig
1 TL Fleur de Sel
½ TL geschroteter Pfeffer
1 EL Olivenöl kaltgepresst
Abrieb einer ½ Bio Zitrone

Die Tomaten gut waschen und mit einem Gemüsehobel ganz fein hobeln. Den Ländle Sura Käs, so fein es geht, ebenfalls aufschneiden. Auf einer großen Platte nun abwechselnd Tomaten und Käse überlappend auflegen. Mit Balsamicoessig und Olivenöl marinieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kapernbeeren verteilen und mit Kresse und den Zitronenschalen garnieren.