



GUSTO IN FAMIGLIA

## SÜDTIROLER SPECK CARPACCIO AUF ROHEM STANGENSELLERIE UND APFEL

**20 Minuten – leicht – 4 Personen**



### Zutaten:

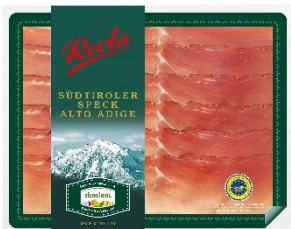
- 200 g Weißer Stangensellerie
- 200 g Grüner Apfel
- 4 EL Olivenöl
- 2 TL Zitronensaft
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

### Weiteres:

- 50 g Parmesanspäne
- 1 EL Geriebener, frischer Meerrettich
- 32 Scheiben Recla Südtiroler Speck g.g.A.
- 30 g Garten Shisho-Kresse zum Garnieren

### Zubereitung:

1. Stangensellerie waschen, die Außenseite der Selleriestiele mit einem Spargelschäler schälen und in dünne Scheiben schneiden. Grüne Äpfel waschen und in dünne Scheiben schneiden.
2. Olivenöl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer verrühren und den Stangensellerie damit marinieren. Die Südtiroler Speck Scheiben mit Selleriesalat, Apfelscheiben, Parmesanspänen und Meerrettich auf einem Teller anrichten, mit Kresse garnieren und servieren.



### Südtiroler Speck g.g.A. 90g

Diese Südtiroler Speckscheiben sind dünn, zart, vielseitig und damit eine ideale Zutat für jegliches Gericht.