

Einfach zum



HOTEL · RESTAURANT
Sieghard
Das kleine Hotel mit der großen Küche

Zucchini Carpaccio
mit Limonendressing und gebratenen Garnelen
Rezept für ca. 4 Portionen

Zutaten:

- 12 Stk. Garnelen
- 1 Stk. Zucchini
- 125 g Crème Fraîche
- Kräuter, Salz, Pfeffer, Limonendressing
- 1dl. Limonenöl
- 1 Limette
- 1 Messerspitze Dijonsenf
- Sherryessig

Zucchini ca. 2 mm dünn aufschneiden, salzen, pfeffern
und mit Limonendressing marinieren.
Garnelen halbieren, würzen und in Olivenöl anbraten. Kräuter-Creme
Fraîche in der Mitte, Garnelen und Zucchini
am Rand des Tellers anrichten.

Nachkochen!
Sieghard's Gourmetküche leicht gemacht!

Familie Sieghard Eder · Hotel Restaurant Sieghard

Johann-Sponring-Straße 83 · 6283 Hippach/Schwendau · T +43/(0)5282/3309 · www.hotel-sieghard.at