



Cedro Carpaccio mit Parmesan und Guanciale

Zutaten (für vier Portionen):

1 unbehandelte Cedro (Cedrat-Zitrone – evtl. beim Händler bestellen)
50 g gehobelter Parmigiano Reggiano DOP
100 g dünn geschnittener Guanciale (alternativ Pancetta)
100 ml Olivenöl extra Vergine (mittelintensiv)
Salz
frischer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die Cedrat-Zitrone in sehr dünne Scheiben schneiden und auf zwei Tellern verteilen. Darauf etwas Olivenöl geben und mit „Sale & Pepe“ (Salzflocken und frisch gemahlener Pfeffer) würzen.

Den Guanciale in einer Pfanne ohne Fett anbraten. Den Parmesan hobeln und mit dem Guanciale über das Cedro Carpaccio geben.

In der vegetarischen Variante lässt man einfach den Guanciale und Parmesan* weg.

* Parmesan kann tierisches Lab enthalten.