



Kalbscarpaccio mit Parmesan

- 300 g Kalbsfilet
- 1 EL Limettensaft
- 6 EL **hegers deli**
- Grob gemahlener schwarzer Pfeffer
- Frisch gehobelte Parmesanspäne
- Einige Kapernäpfel

Das Fleisch gut trocken tupfen und in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Diese in einen Gefrierbeutel geben und hauchdünn plattieren (schneller geht's, wenn der Metzger das Fleisch aufschneidet). Die Scheiben überlappend auf einen Teller geben, mit Limettensaft und **hegers deli** beträufeln. Mit Parmesanspänen, Pfeffer und Kapernäpfeln servieren. Bon appétit!

info@hegers-deli.de