



## Rindercarpaccio mit buntem Spargel

Schritte: 6

Schwierigkeitsgrad: Leicht

### Zutaten

20 Portionen

1 kg	Rinderfilet	10 ml	Essig
500 g	Spargel weiß	500 g	Spargel grün
60 ml	Olivenöl	20 ml	Essig
1	Zitrone gepresst	1 Hdv.	Pinienkerne
1 Hdv.	gehackter Kerbel	1 Hdv.	gehobelter Parmesan
	Pfeffer & Salz aus der Mühle		

### Zubereitung

#### Zubereitung

1. Rinderfilet kurz anfrieren und dünn aufschneiden.
2. Weißen Spargel schälen, den Grünen nur im unteren Drittel. In kleine Stücke schneiden und in Olivenöl kurz anbraten.
3. Öl, Essig, Honig, Zitrone und gehacktem Kerbel zu einem Dressing rühren und mit Pfeffer und Salz abschmecken und den Spargel damit marinieren.
4. Pinienkerne in einer Teflonpfanne rösten.
5. Etwas Öl auf den Teller geben und die Filetscheiben darauf dünn auslegen. Mit Pfeffer und Salz würzen.
6. Den Spargel auf das Filet geben und mit gehobeltem Parmesan und Pinienkernen dekorieren.

#### Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Du suchst nach den passenden Zutaten für dein Lieblings-Rezept. Dann schau schnell in deinem Selgros Markt vorbei oder informiere dich über unsere Angebote.

**UNSERE AKTUELLEN ANGEBOTE**

#### Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Wir haben für dich eine große Auswahl an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Du kannst in unserer Rezeptsuche ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren.

Hier findest du unter Rezept Typ alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte auswählen.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen. Wir wünschen dir viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen.

**WEITERE REZEPTE ENTDECKEN**

---

Rindercarpaccio mit buntem Spargel

Stand 14.04.2023