

## Emmentaler Käse-Carpaccio



**Bis 15 Min.**



**Einfach**



**Vegetarisch**



### Zubereitung

1. Weißen Balsamessig, Himbeeressig, Salz und weißen Pfeffer gemahlen gut miteinander verrühren. Die Feigen jeweils in 5 Scheiben schneiden, auf einem flachen Teller verteilen und mit der Essigmischung überpinseln.
2. **GOLDSTEIG Emmentaler hauchdünn** Käsescheiben nach Belieben halbieren oder kleiner schneiden und wellig zu den Feigen legen.
3. Leinöl und die restliche Essigmischung darüber verteilen.
4. Mit Brombeerstückchen und Erbsensprossen dekorieren.

### Zutaten



#### Für 4 Personen:

- 1 Packung **GOLDSTEIG Emmentaler in Scheiben hauchdünn** 125 g
- 4 Stück reife Feigen
- 8 EL Leinöl
- 2 EL weißer Balsamessig Creme
- 2 EL Himbeeressig
- 4 Stück große Brombeeren, pro Stück in 4 Scheiben teilen
- Erbsensprossen nach Belieben zur Dekoration
- Salz & weißer Pfeffer gemahlen

