



# Keller's Rezeptdienst

Nr. 79	Juli	2009
Wollishofer - Schwartenmagen Carpaccio		

## ZUTATEN: für 8 Personen

1.2kg Wollishofer Schwartenmagen  
4 Stk Frühlingszwiebeln  
8 El gut gereifter Balsamico  
8 Stk Sherry Tomaten halbiert  
16 Blätter Basilikum

## Zubereitung

1. Mit dem Balsamico einen Spiegel in der Mitte der Teller erstellen.
2. Legen Sie die dünn geschnittenen Schwartenmagen Scheiben schön angeordnet, sorgfältig auf den Balsamico-Spiegel.
3. Frühlingszwiebeln in dünne Scheiben schneiden und auf den Rand des Tellers legen.
4. Mit den Sherry Tomaten und den Basilikum bltter garnieren

**Tip: Servieren Sie dazu knuspriges Brot und einen Grauburgunder oder Silvaner**

**Das Keller Team wünscht Ihnen en Guete und viel Erfolg**

Metzgerei Keller AG • Manesseplatz 88 • CH – 8045 Zürich • MWST-Nr. 235 759

**Tel 044 462 00 90 • Fax 044 462 00 49**

E-Mail: [info@metzgerei-keller.ch](mailto:info@metzgerei-keller.ch) • Internet: [www.metzgerei-keller.ch](http://www.metzgerei-keller.ch)