

# Apfelcarpaccio mit Altländer Katenschinken

**Für 4 Personen - Zubereitungszeit ca. 20 Min.**

## **Zutaten:**

- 3 mittelgroße aromatische, feste säuerliche Äpfel
- 8 Scheiben Altländer Katenrauchschinken
- Olivenöl
- Weißer Balsamicoessig
- Rosa Pfefferkörner
- frischer gemahlener Pfeffer
- frischer Schnittlauch

## **Zubereitung:**

1. Für die Marinade - 8 EL Olivenöl und 2 EL weißen Balsamicoessig verrühren. Die Marinade mit einem Pinsel dünn auf den Teller streichen.
2. Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse ausstechen und mit einem Gemüsehobel in dünne Scheiben schneiden.
3. Diese Scheiben ringförmig auf den Teller verteilen und sofort mit dem Rest der Marinade bestreichen, um das Verfärben des Apfels zu vermeiden.
4. In der Mitte des Tellers 2 Scheiben katenschinken dekorativ anrichten.
5. Dann frischen, gemahlene Pfeffer darüber geben und würzen.
6. Schnittlauch klein schneiden und auf die Äpfel verteilen und mit einigen rosa Pfefferkörnern garnieren.

## **Serviertipp:**

Dazu frisches Weißbrot mit Butter oder Schnittlauchschand reichen.