

Papaya Carpaccio mit Parmaschinken und Ricotta

Zutaten für 4 Personen:

- 1 mittelgroße Papaya
- 12 Scheiben Parmaschinken
- 200g Ricotta
- 50g Gruyère – oder Parmesanhobel
- 8 Stängel (ca. 20g) gemischte Kräuter (Petersilie, Basilikum, Schnittlauch)
- Kräuterpesto
- Salz & Pfeffer
- 3 EL Pinienkerne
- 1 TL Rosa Beeren
- 6 EL Olivenöl



Zubereitung:

Papaya mit Sparschäler schälen, halbieren, entkernen und in dünne Scheiben schneiden.

In der Mitte jedes Tellers 50g Ricotta geben; um den Ricotta die Papaya und den Schinken dekorativ anrichten.

Kräuter und Olivenöl pürieren und pikant mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pinienkerne in der Pfanne ohne Fett anrösten.

Nun Papaya und Schinken mit dem Kräuteröl beträufeln und mit den Käsehobeln bestreuen.

Mit den Pinienkernen und den Rosa Beeren dekorieren.