

# Bresaola mit Rucola und Pecorino



## Zutaten für zwei Personen:

30-40 g Bresaola

1 kleinerer Bund Rucola (ca. 50 g)

Pecorino am Stück

1 Zitrone

Pfeffer aus der Mühle

1-2 EL Olivenöl

1. Vom Rucola die harten Stängel wegschneiden. Waschen und trocknen. Auf Portionstellern anrichten.

2. Bresaola in Streifen schneiden und auf dem Rucola verteilen.

3. Pecorino raspeln und verteilen.

4. Pro Portionsteller eine halbe Zitrone anrichten.

5. Pfeffer aus der Mühle und Olivenöl am Tisch bereitstellen. Jeder träufelt nach Geschmack Zitronensaft und Olivenöl auf den Salat und würzt mit Pfeffer aus der Mühle.

## Hinweise:

Statt Pecorino kann man Parmesan am Stück verwenden.

Salz nur für Gäste, die es unbedingt wollen.

## Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min, Vorspeisen, Wurstwaren, italienisch

Rezept: Kerstin, Foto: Walter  
Stand 21.01.2023