

## Siedfleisch Carpaccio

für 4 Personen

### Zutaten:

450 g	Siedfleisch gegart
1	Paprika, rot
1	Paprika, grün
1 Bund	Schnittlauch
½ Bund	Petersilie, glatt
1 EL	Kapern
1	Zwiebel
3 EL	Weißweinessig
4 EL	Rapsöl
	Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

Das Siedfleisch in möglichst dünne Scheiben schneiden.

Die Paprika waschen, putzen und in Scheiben schneiden.

Schnittlauch waschen und in Röllchen schneiden.

Petersilie waschen und kleinhacken.

Kapern ebenfalls kleinhacken.

Die Zwiebel schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Das Siedfleisch und die Paprika abwechselnd fächerförmig auf einer Platte anrichten.

Kräuter, Kapern und Zwiebeln darauf verteilen.

Essig, Öl und Gewürze verrühren. Das Dressing über das Carpaccio träufeln.

Zugedeckt mindestens 20 Minuten stehen lassen.