

Carpaccio vom Edelweissmöckli



Zutaten:

- [Edelweissmöckli](#), in feinen Scheiben – 160g
- frisch gemahlener Pfeffer, Salz
- Balsamico Essig – 1 EL
- Olivenöl – 1 EL
- Bergkäse ([Enzian](#) oder [Vesper](#)) gehobelt in feinen Scheiben – 50g
- Nach Belieben Schnittlauch, Zwiebeln oder Petersilie

Zubereitung:

- Das fein geschnittene Edelweiss Möckli auf einer Platte oder 4 Teller anrichten.
- Mit Pfeffer und Salz würzen.
- Für die Sauce den Balsamico, Wasser und Olivenöl vermischen und über das Edelweissmöckli träufeln.
- Den fein gehobelten Bergkäse darüber verteilen und ausgarnieren.