

GRAPEFRUIT-CARPACCIO MIT CURRYBLÄTTERN

Zutaten

- 1 feste Grapefruit
- ½ TL [Paprika scharf](#)
- 15 [Curryblätter](#)
- 1 EL Olivenöl
- 1 kleines Stück Zitrone
- Salz
- [schwarzer Tellicherry Pfeffer](#)

Die Grapefruit waschen und abtrocknen. Schneiden Sie die Grapefruit mit einem scharfen Messer in sehr dünne Scheiben - so dünn wie möglich. Grapefruit, Paprika, Curryblätter, Öl, Salz und Pfeffer in einer Schüssel mischen. Auf den Tellern anrichten. Schneiden Sie die eingelegte Zitrone in kleine Stücke und streuen Sie sie über die Grapefruit.

Mit einer Prise Paprika abschmecken.

La Cucina

