

Low-Carb Rezept: Rindercarpaccio in Zitronensaft



Nährwertangaben

Angaben pro Portion

Kalorien	365 kcal
Protein	44g
Kohlenhydrate	0.4g
Fett	22g

Kalorien pro Gramm:

Fett 9 • Kohlenhydrate 4 • Protein 4

Zutaten:

- 200g Rinder Carpaccio
- 20g Parmesan
- 10ml Olivenöl
- 10ml Zitronensaft
- Pfeffer

Zubereitung:

Das fein geschnittene Rindercarpaccio verteilen. Olivenöl und Zitronensaft mit einer Gabel vermischen und über das Carpaccio gießen. Zum Schluss noch etwas Parmesan dazu geben. Guten Appetit und bleib fit!