

# Tomaten-Carpaccio mit Ei und Garnelen

---

 [happy-mahlzeit.com/2020/04/01/tomaten-carpaccio-mit-ei-und-garnelen/](https://happy-mahlzeit.com/2020/04/01/tomaten-carpaccio-mit-ei-und-garnelen/)

## Zutaten für 4 Personen:

- 4 Fleischtomaten
- 80 g Rucola
- 4 gekochte Eier
- 150 g küchenfertige Garnelen

## Für die Marinade:

- 4 EL Apfelsaft
- Saft von 2 Limetten
- 1 Frühlingszwiebel, in Ringe geschnitten
- 60 g Staudensellerie in Würfel
- ½ Chilischote, fein zerkleinert
- Salz
- evtl. Pfeffer

## Zubereitung:

Von den Fleischtomaten den Stielansatz ausstechen. Die Tomaten in dünne Scheiben schneiden und auf Tellern verteilen.

Alle Zutaten der Marinade vermengen, mit Salz und evtl. Pfeffer abschmecken. Die Garnelen darin ca. 20 Minuten einlegen.

Den Rucola mittig auf das Carpaccio verteilen, Die Eier vierteln und ringsum daraufsetzen. Die Garnelen dazwischen legen, mit der Marinade beträufeln und servieren.

Dazu Ciabatta oder Baguette reichen.

Rezept: Armin Roßmeier

Quelle: ZDF-Fernsehgarten vom 21.4.2019