

## Carpaccio-Roulade mit Basilikumpesto und Mozarella auf Dörrtomate mit Spinatsalat



Foto: art cooking

### Zubereitung:

Für die **Carpaccio-Roulade mit Basilikumpesto** aus Basilikum, geriebenen Nüssen (Pinienkerne, Walnüsse, o.ä.), geriebenen Parmesan und Olivenöl ein cremiges Pesto mixen (mit dem Stabmixer). Das Rinderfilet der Länge nach dünn aufklappen, mit dem Pesto bestreichen, in einer Frischhaltefolie einrollen und im Tiefkühler anfrieren lassen. Die Tomaten halbieren, mit groben Salz bestreuen, etwas Olivenöl darüber träufeln und im Backrohr bei 90 Grad einige Minuten antrocknen lassen.

Den Blattspinat grob hacken und mit Salz, Pfeffer, Olivenöl und Balsamico marinieren. Den Salat am Teller anrichten, eine halbe getrocknete Tomate darauf legen. Auf die Tomate eine Scheibe Mozzarella legen.

Die angefrorene Carpaccio-Roulade hauchdünn aufschneiden und auf den Mozzarella legen. Mit Balsamico, groben Salz und frisch geriebenen Pfeffer dekorieren.

### Tipp:

Dieses Rezept wurde uns von [www.artcooking.at](http://www.artcooking.at) - Die Kochschule der besonderen Art zur Verfügung gestellt!

**Kochdauer:** 15 bis 30 min  
**Schwierigkeit:** Hobby-Koch  
**Menüart:** Hauptspeise

### Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Stk. Rinderfilet (im ganzen)
- 4 Stk. Tomaten
- Salz (grob)
- Olivenöl
- Pfeffer
- Basilikum
- Nüsse
- Parmesan
- 4 Handvoll Blattspinat
- Balsamico
- 1 Stk. Mozzarella