

## Mozzarella-Kaki-Carpaccio mit Putenfilet

Zubereitungszeit **30**  
Kalorien pro Portion **658**



### Zutaten für 4 Personen

1 Granatapfel  
7 EL Kikkoman Ponzu Zitrone  
5 EL Olivenöl  
frisch gemahlener Pfeffer  
2 Päckchen Mozzarella  
1 Zucchini  
400 g Putenbrustfilets  
1 Kaki  
2 EL roter Balsamicoessig

1. Für das Dressing Granatapfel halbieren, die Kerne herauslösen und den Saft auffangen. Granatapfelsaft, -kerne, 4-5 EL Ponzu Zitrone, 2 EL Öl und Essig verrühren und mit Pfeffer würzen.
2. Mozzarella abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Kaki und Zucchini waschen. Rote Bete schälen, waschen und mit Kaki und Zucchini in ca. 2 mm dicke Scheiben schneiden oder hobeln und mit dem Mozzarella fächerartig auf Tellern anrichten.
3. Putenfilet waschen, trocken tupfen, schräg in dünne Scheiben schneiden, mit Pfeffer würzen und in 1 EL erhitztem Öl von beiden Seiten 3-4 Minuten braten. Putenfleischscheiben mit übriger Ponzu Zitrone beträufeln und auf dem Carpaccio anrichten.
4. Ciabatta in dünne Scheiben schneiden, in dem übrigen erhitzten Öl kurz von beiden Seiten rösten. Carpaccio mit dem Dressing beträufeln und mit dem Röst-Ciabatta servieren.

Guten Appetit!

**Nährwerte pro Portion:**

KJ/kcal: 2767/658

EW: 33,5 g

F: 29,5 g

KH: 52,4 g