

# Kaki- Capaccio

## Zutaten:

- 2 große Kaki
- 1 Handvoll Rucola
- 1/2 Granatapfel
- 40 g Feta
- 1 Handvoll Walnuskerne
- Orangensaft
- Salz und Pfeffer



## Zubereitung:

Die Kaki hauchdünn schneiden oder Hobeln und wie ein Carpaccio auf einem Teller verteilen.

Den Rucola waschen und die Kerne aus dem Granatapfel herauslösen.

Den Feta zerbröseln und die Walnuskerne grob hacken.

Rucola, Granatapfelkerne, Feta und Walnuskerne auf dem Kaki-Carpaccio verteilen und mit etwas Orangensaft, etwas Balsamico und etwas Olivenöl beträufeln.

Mit reichlich Salz und Pfeffer würzen.