Italienische Rezepte

Parmesankäse mit Balsamico

Anzahl: 4 Personen
Gattung: Italien, Käse, Vorspeise

Am besten eignet sich ein mindestens ein Jahr gereifter Parmesankäse (parmigiano reggiano).

Mit einem Messer werden kleine Scheibchen vom Käse abgeschnitten und auf einem nicht zu tiefen Teller gleichmäßig aufgelegt.

Anschließend gießt man einige Tropfen Aceto Balsamico (je nach Geschmack bis hin zum Aceto Balsamico Tradizionale) auf jedes Scheibchen und steckt einige Zahnstocher in die Käsestückchen. (Wird als Vorspeise serviert).