

## Köstliches Apulien | Meeräsche-Carpaccio mit Feigen

---

### Zutaten:

- 1 fangfrische Goldmeeräsche
- 4 grüne Feigen
- 1 Granatapfel
- 1 Handvoll dunkle, große Weintrauben
- 1/2 Bund Rucola
- Natives Olivenöl
- Pfeffer nach Bedarf

### Zubereitung:

Den Fisch säubern, filetieren und in eine Schüssel geben.

Granatapfelkerne, Feigenstücke und Traubenhälften sowie den grob geschnittenen Rucola dazugeben. Großzügig mit Olivenöl und einer Prise Pfeffer würzen. Sorgfältig vermengen und servieren.

Extratipp: Mit frittiertem Blaufisch servieren.

*Quelle: Köstliches Apulien vom 05.09.2021*

*Episode: Der Gargano*