

## **Menue (ihr habt doch immer so tolle Ideen!)**

**Beitrag von „Melosine“ vom 21. Februar 2007 07:10**

Carpaccio kannst du am besten schneiden, wenn du das Fleisch vorher anfrierst. Also ab damit in die Tiefkühltruhe - die dünnen Scheiben tauen nach dem Schneiden schnell auf.

LG und viel Spaß!

Melo