

Rezept

# Champignoncarpaccio

Ein Rezept von Champignoncarpaccio, am 07.11.2024

## Zutaten

<b>100 g</b> Champignons (auch fein: Austernpilze, junge Zucchini)	<b>8 EL</b> Olivenöl
Fleur de Sel	<b>3 EL</b> Aceto balsamico
<b>1 Stück</b> Parmesan (ca. 30 g)	Pfeffer aus der Mühle

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal

## Zubereitung

1. Die Pilze putzen (dazu eignet sich ein Küchenpinsel oder ein feuchtes Küchenpapier) und die Stielenden abschneiden. Champignons in sehr feine Scheiben schneiden und auf einem großen Teller anrichten.

---

2. Pilze mit der Hälfte des Öls und Essigs beträufeln und marinieren lassen, bis die Flüssigkeit komplett aufgesogen ist (wie schnell das geht, hängt von der Festigkeit des Pilzfleisches ab). Dann restliches Öl und übrigen Essig darüberträufeln und noch mal ziehen lassen.

---

3. Carpaccio mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen und den Parmesan üppig in dünnen Spänen darüberhobeln.