

Rezept

Pilzcarpaccio mit Haselnüssen

Ein Rezept von Pilzcarpaccio mit Haselnüssen, am 28.06.2026

Zutaten

250 g Champignons	Salz
schwarzer Pfeffer	3 EL kalt gepresstes Haselnussöl
1 TL Agavendicksaft	2 EL Granatapfelsaft
1 Spritzer Zitronensaft (nach Belieben)	200 g Rucola
2 EL Haselnüsse	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 140 kcal

Zubereitung

1. Die Champignons mit feuchtem Küchenpapier sorgfältig reinigen und dabei von Erdresten befreien, die Stielenden abschneiden. Die Pilze mit der Mandoline oder einem scharfen Messer in möglichst dünne Scheiben schneiden. Je feiner die Scheiben sind, desto schöner lassen sie sich anrichten. Die Champignons auf vier Tellern flach auslegen, zurückhaltend salzen und etwas stärker pfeffern.
2. Aus dem Haselnussöl, Agavendicksaft, Granatapfelsaft und eventuell dem Zitronensaft ein süß-säuerliches Dressing rühren und über die Pilze träufeln.
3. Den Rucola verlesen, waschen und trocken schütteln. Die Blätter in mundgerechte Stücke zupfen, dabei falls nötig dicke Stängel abzwicken. Die Haselnüsse im Mörser etwas zerkleinern oder mit dem Messer grob hacken.
4. Anrichten: Die Rucolablätter auf dem Pilzcarpaccio verteilen, die Haselnüsse darüberstreuen.