



Rheinland-Pfalz
isst besser



Rheinland-Pfalz
MINISTERIUM FÜR UMWELT,
ENERGIE, ERNÄHRUNG
UND FORSTEN

CHAMPIGNONCARPACCIO

4 Personen

Zutaten:

- Große Champignons
- Roter Pfeffer
- 1 Bund Petersilie
- Essig
- Alt. Lauchzwiebeln
- 2 hart gekochte Eier
- Weißer Pfeffer
- Salz
- Walnussöl

So wird's gemacht:

Die Champignons mit dem Hut nach oben unter fließendem Wasser kurz waschen, trocknen und in hauchfeine Scheiben schneiden. Servierplatte leicht mit Salz belegen und Champignons wie Carpaccio auslegen. Die Scheiben sollten sich jeweils zur Hälfte decken. Nun mit Salz und Weißem Pfeffer würzen. Maßvoll Essig darüber geben, dann das Walnussöl. Nun die Petersilie fein schneiden und darüber geben. Dann den Roten Pfeffer im Mörser grob zerstoßen und darüber geben. Zuletzt die hart gekochten Eier schälen, ganz fein würfeln und darüber geben. Fertig!

Tipp:

Statt der Petersilie Lauchzwiebeln verwenden. Das macht das Gericht noch würziger.