



Rheinland-Pfalz
ISST BESSER



Rheinland-Pfalz

MINISTERIUM FÜR
KLIMASCHUTZ, UMWELT,
ENERGIE UND MOBILITÄT

Champignoncarpaccio

4 Personen

Zutaten:

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

So wird es gemacht:

1. Die Champignons mit dem Hut nach oben kurz unter fließendem Wasser waschen, trocknen und in hauchfeine Scheiben schneiden.
2. Servierplatte leicht mit Salz belegen und Champignons wie Carpaccio auslegen. Die Scheiben sollten sich jeweils zur Hälfte decken.
3. Nun mit Salz und weißem Pfeffer würzen.
4. Maßvoll Essig darüber geben, danach das Walnussöl.
5. Nun die Petersilie fein schneiden und darüber geben.
6. Dann den Roten Pfeffer im Mörser grob zerstoßen und darüber geben.
7. 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.