

KARTOFFELCARPACCIO MIT PILZEN UND FEINEM OLIVENÖL

Für 4 Personen als Vorspeise

Zubereitungszeit: ca. 20 Min.

Zutaten:

- 4 große Kartoffeln,
in dünne Scheiben geschnitten
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 300 g gemischte Pilze,
in Scheiben geschnitten
- 1 Schalotte, fein gehackt
- Etwas Weißwein
- Olivenöl
- "Crema di Balsamico"

Die rohen Kartoffelscheiben salzen, pfeffern und in einer großen Pfanne mit etwas Olivenöl goldgelb anbraten. Die angebratenen Kartoffelscheiben auf ein Backblech schichten und im Ofen bei 150 Grad ca. 10 Minuten weitergaren. Währenddessen die Pilze mit der gehackten Schalotte anbraten, mit dem Weißwein kurz ablöschen. Salzen und pfeffern.

Die Kartoffelscheiben zu einem schönen "Carpaccio" anrichten und die Pilze darauf verteilen. Nach Geschmack mit wenig Olivenöl und "Crema di Balsamico" beträufeln und verzieren.

