

# Pilzcarpaccio mit Parmesan

## Carpaccio di funghi e parmigiano



### Zutaten für zwei Personen:

125 g sehr frische Champignons

Parmesan am Stück

2-4 TL Olivenöl

einige Stängel glatte Petersilie  
oder 2 TL Schnittlauchröllchen

### Besondere Hilfsmittel:

Trüffelhobel oder anderer, für  
sehr feine Scheiben geeigneter  
Gemüsehobel

1. Champignons sorgfältig  
putzen und mit einem  
Trüffelhobel in sehr feine  
Scheiben schneiden.

2. Scheiben auf Vor-  
speisenteller verteilen.  
Parmesanflocken darauf  
raspeln oder mit dem  
Sparschäler vom  
Parmesanstück schnei-  
den.

3. Mit etwas Olivenöl  
beträufeln, in das sehr feine  
Stückchen von der Petersilie  
eingearbeitet wurden.  
Alternativ: ohne Petersilie,  
aber mit Schnittlauchröllchen  
bestreut.

Die Rezeptanregung  
stammt aus der Pizzeria  
Capri in La Spezia, Italien.  
Im Original war das  
Pilzcarpaccio aus einem  
Kaiserling (italienische  
Bezeichnung: ovolo), der  
bei uns sehr schwer  
erhältlich ist. Der Kellner  
war sehr stolz, als er uns  
den frischen Pilz vor der  
Zubereitung zeigte.

### Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 15  
min, Vorspeisen, Pilze,  
vegetarisch, italienisch

### Hinweise:

Das Bild zeigt Pilz-  
carpaccio von Champig-  
nons ohne Parmesan-  
flocken.

Rezept und Foto: Walter  
Stand 13.01.2023