Pilzcarpaccio mit Schinken

Das Pilzcarpaccio mit Schinken ist eine hervorragende und raffinierte kalte Vorspeise. Das Rezept passt zu viele Anlässe.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

400 g	Champignons (frisch und fest)
1 Stk.	Birne
8 Scheiben	Parmaschinken
100 g	Grana Padano
2 EL	Olivenöl extra vergine
3 EL	Zitronensaft
	Salz und Pfeffer
Nach Belieben	frische Kräuter

Zubereitung

1. Für das **Pilzcarpaccio mit Schinken** die frischen, festen Champignons putzen und in dünne Scheiben schneiden. Die Birne waschen halbieren, Kerngehäuse entfernen und in dünne Scheiben schneiden.

2. Die Pilze und Birnenscheiben überlappend auf Teller anrichten. Den Parmaschinken darauf verteilen und den Parmesan über das Carpaccio hobeln oder reiben.

3. Aus dem Olivenöl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer ein Dressing rühren und über das Pilzcarpaccio träufeln. Je nach Belieben mit frischen Kräutern garnieren.

Tipp

Zum Pilzcarpaccio mit Schinken frisches Brot oder Baguette reichen.