

## 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         | <a href="#">Champignons</a> (frisch und fest) |
| 1 Stk.        | <a href="#">Birne</a>                         |
| 8 Scheiben    | Parmaschinken                                 |
| 100 g         | Grana Padano                                  |
| 2 EL          | Olivenöl extra vergine                        |
| 3 EL          | Zitronensaft                                  |
|               | <a href="#">Salz und Pfeffer</a>              |
| 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.

