

Champignon - Carpaccio mit Traubenkernöl

Zutaten:

- 8 – 10 Champignons
- 1 Bund Rucola-Kresse
- 4 Cocktailtomaten
- Salz / Pfeffer
- ½ Chilischote
- Milder Essig z.B. Apfelbalsamico
- Traubenkernöl



Zubereitung:

Champignons mit einem Pinsel oder Tuch säubern (von Erde und Dreck befreien) und dann dünn in Spalten aufschneiden, beiseitestellen. Tomaten in Würfel schneiden und Chilischote fein hacken, beiseitestellen. Auf einen Teller die Champignons gefächert auflegen, Tomaten und Chili darüber geben, mit Salz und Pfeffer gut würzen. Mit Öl und Essig marinieren und die Kresse darüber streuen. Champignons ca. ½ Stunde durchziehen lassen. Eine ideale Vorspeise.