

Carpaccio vom südtiroler Speck mit Champignons

Rezept für 4 Personen

300g südtiroler Speck dünn geschnitten vom Metzger, zwischen den Scheiben Plastik legen lassen, sodass es nicht zusammenklebt

1 Zitrone

120g Parmesan gehobelt

80g Walnüsse

8 EL Olivenöl

200g Champignons

Zubereitung:

Scheiben vom südtiroler Speck auf den Teller geben und mit Zitronensaft beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen, 2 EL Olivenöl verteilen, Parmesan draufgeben. Pilze vierteln in Butter braten und würzen, anschließend auf das Carpaccio geben. Dazu servieren wir Steinleitner Baguette.

Gutes Gelingen & guten Appetit wünscht Michael Reumann!

www.finsinger-schmankerlwirt.de