



Steinpilzcarpaccio

Frisch aus Daniels Küche

Nur für den Fall, dass ihr wieder mal viel zu viele Steinpilze gesammelt habt.....

Frische Steinpilze
Olivenöl
Zitronen
schwarzer Pfeffer



1. Die frischen, wurmfreien, nicht von Schnecken angefressenen Steinpilze mit der Mandoline in feine Scheiben hobeln.
2. Flach auf einem Teller anordnen und leicht mit Olivenöl beträufeln.
3. Mit Zitronenschnitzen servieren.
4. Schwarzen Pfeffer aus der Mühle nimmt sich jeder selbst.

Ideal mit Thymian-Feta-Baguette und Balsamico-Tomaten (am besten sind hier die Ananas-Tomaten).