

Champignon Carpaccio

-
- 🕒 30 Minuten
 - 👤 2 Portionen
 - 📊 Schwierigkeit: 1 von 3
 - Vegetarisch

Zutaten

250 g Champignons
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
2 EL Petersilie
3 EL Parmesan
1 EL Walnüsse

Für das Dressing

6 EL Olivenöl
1 EL Kräuterdressing
1 EL Ahornsirup

Zubereitung

Champignons bei Bedarf putzen und in dünne Scheiben schneiden. Die Schalotte und Knoblauchzehe in feine Würfel schneiden. Alles vermengen.

Für das Dressing alle Zutaten miteinander verrühren und über die Champignons geben. Für mindestens 15 Minuten ziehen lassen. Anschließend mit Petersilie, Parmesan und Walnüssen garnieren und servieren.

Nährwerte pro Portion

Kalorien 379 kcal / Kohlenhydrate 5 g /
Protein 8 g / Fett 36 g

Erfahre mehr
über uns unter:
biopilzhof.de

