



Capriccio von Stein - Champignons mit Koriander

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Kleine, problemlose Vorspeise, gut vorzubereiten, à la Minute anzurichten

Zutaten

- 400 g taufrische Steinchampignons in hauchdünnen Scheiben
- 100 g Pecorino oder Parmesan, am Stück zum hobeln
- 3 El glatte Petersilie, gehackt
- Saft 1 Zitrone
- 3 El feines Olivenöl
- Etwas Meersalz aus der Mühle, (Fleur de Sel) schwarzer Pfeffer, aus der Mühle, Koriander, gemahlen (Nach Geschmack)

Zubereitungsart

Schritt1

Die Steinchampignons putzen und ev. schadhafte Stellen wegschneiden. Mit einer kleinen Bürste oder Küchenkrepp säubern, keinesfalls waschen.

Schritt2

In möglichst dünne Scheiben schneiden und exakt, staffelförmig auf einem Vorspeisenteller anrichten, ganz auslegen.

Schritt3

Mit Zitronensaft einstreichen, Meersalz, Pfeffer und Koriander darüber mahlen und mit Olivenöl beträufeln.

Schritt4

Zuletzt folgte die gehackte Petersilie und die Pecorino oder Parmesan Späne.

Schritt5

Dazu knusprig geröstetes Brot reichen.

Rezeptart: Kalte Vorspeisen **Tags:** carpaccio, koriander, pecorino, Steinchampignons

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/capriccio-von-stein-champignons-mit-koriander/>