



# Lauwarmes Carpaccio von Steinpilzen mit Trüffelbutter und Kerbel

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 7m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 12m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '12', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '7m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Klein und fein, edel und schnell gemacht

## Zutaten

- 4 geschälte, kleine Kartoffeln
- 4 frische, mittelgroße, feste Steinpilze
- 50 g Trüffelbutter aus dem Feinkostgeschäft
- Einige frische, gezupfte Kerbelblätter
- Salz, Pfeffer

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die geschälten Kartoffeln und die geputzten, gesäuberten Steinpilze mit einem Gemüsehobel in hauchdünne Scheiben schneiden.

### Schritt2

Die Kartoffelscheiben in Butter von beiden Seiten in einer Stielpfanne 1 - 2 min. braten, garen und auf vorgewärmten Vorspeisenteller gleichmäßig verteilen.

### Schritt3

Als zweite Schicht die Steinpilze darüber verteilen, salzen, pfeffern.

### Schritt4

Jeweils 1 Esslöffel Trüffelbutter darüber geben und ganz kurz für

### **Schritt5**

2 min. unter die vorgeheizten Grillschlangen stellen.

### **Schritt6**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt7**

Sofort mit einigen frischen Kerbelblättchen garnieren, zu Tisch geben.

**Rezeptart:** Warme Vorspeisen **Tags:** kerbel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/lauwarmes-carpaccio-von-steinpilzen-mit-trueffelbutter-und-kerbel/>