

## Carpaccio von knackigen Steinpilzen

Für 4 Personen als Vorspeise

**8 feste, knackige Steinpilze, je 100 – 150 g schwer**

**Salz, Pfeffer**

**1 Bund Radieschen**

**12 Cherry-Tomanten halbieren**

**4 Portionen gemischter Salat**

**Petersilie, Schnittlauch, Basilikum, Oregano oder Thymian**

**1 dl bestes kaltgepresstes Olivenöl**

**Halbe Zitrone, Saft**

**4 EL Weisser Balsamico-Essig\***

Pilze mit einem trockenen Tuch abreiben. Frassstellen und Erdreste abrüsten. Pilze in feine Scheiben schneiden. Diese auf grossen, flachen Tellern kreisförmig anrichten. Mit Salz und Pfeffer würzen

Salat-Bouquet in der Mitte anrichten, mit den Radieschenscheiben und den Tomaten garnieren

Kräuter hacken und über den Salat streuen

Den Blattsalat mit Olivenöl und Balsamico, die Steinpilze mit Olivenöl und Zitronensaft beträufeln.

Dazu passt sehr gut Brot von einem Baguette oder Weissbrot

\*Dunkler Balsamico ist mindestens so gut aber vielleicht nicht so schön auf den fast weissen Pilzen

