

Kartoffel - Carpaccio mit Pfifferlingen

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Schick und etwas ausgefallen in der Pilzsaison

Zutaten

- 200 g große Kartoffeln in hauchdünnen Scheiben
- 250 g frische Pfifferlinge
- 1 kleines Bund Frühlingslauch in feinen Ringen
- 5 Stück geviertelte Cocktailtomaten
- 1 - 2 Schalotten, fein geschnitten
- 1 Knoblauchzehe, fein geschnitten
- Frische, gehackte Kräuter: Rosmarin, Thymian, glatte Petersilie, Etwas Oregano
- Etwas gutes Olivenöl
- 50 g gehobelter Parmesan
- Etwas Feldsalat

Zubereitungsart

Schritt1

Die Pilzaufgabe:

Schritt2

Die geputzten und mit einer kleinen Bürste gesäuberten Pfifferlinge auf gleiche Größe schneiden.

Schritt3

Die Schalotten mit dem Knoblauch glasig anschwitzen, für 2 - 3 min. zunächst die Pilze und danach den Frühlingslauch dazu geben. Anbraten, salzen und pfeffern, die gekackte Petersilie und die geviertelten Cocktailtomaten dazu geben..

Schritt4

Das Kartoffel Carpaccio:

Schritt5

Die hauchdünn geschnittenen oder gehobelten Kartoffelscheiben (ohne zu waschen) auf einem gefetteten Backblech oder feuerfesten Teller staffelartig, rund und gleichmäßig auslegen. Salzen und pfeffern und einige Tropfen Olivenöl darüber geben.

Schritt6

Für 4 -5 min. in den auf 180° C vorgeheizten Backofen schieben, gratinieren.

Schritt7

Heraus nehmen, die Kräuter gleichmäßig verteilen und die Pfifferlinge in der Mitte setzen. Den Parmesan in dünnen Streifen darüber hobeln und für weitere 3 - 4 min. bei Oberhitze gratinieren.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Das Carpaccio mit einer Palette vom Blech nehmen, auf einem vorgewärmten Teller anrichten. Mit etwas angemachtem Feldsalat in Vinaigrette drum herum servieren.

Rezeptart: Kartoffelgerichte **Tags:** ausgefallen, chic, kräuter, pfifferlinge

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kartoffel-carpaccio-mit-pfifferlingen/>