



Rindercarpaccio

MIT PFIFFERLINGEN
UND PARMESAN

IMMER
FRISCH
ZUBEREITET

ZUBEREITUNG

Das Rinderfilet waschen, trocken tupfen und in dünne Scheiben schneiden. Diese zwischen einem Gefrierbeutel sehr flach klopfen.

Pfifferlinge mit einem Pinsel und Tuch säubern, die großen Pfifferlinge halbieren. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen, trocken schütteln und in dünne Ringe schneiden.

In einer Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen die Pfifferlinge darin anbraten und die Frühlingszwiebeln nach 2 Minuten zugeben, vom Herd ziehen und 2 Minuten abkühlen lassen bevor die Pfifferlinge auf das Rindercarpaccio verteilt werden.

Für 4 Portionen

ZUTATEN

| | |
|-------|-------------------------|
| 200 g | Rinderfilet |
| 250 g | Pfifferlinge |
| 2 | Frühlingszwiebeln |
| | Olivenöl |
| | Salz, Pfeffer |
| 30 g | geröstete Pinienkerne |
| 50 g | marinierter Pflücksalat |
| 50 g | Parmesan |