Steinpilz-Carpaccio

Zutaten:

500 g frische Steinpilze
etwas Ruccola
100 g Pecorino in dünne Scheiben gehobelt
Olivenöl
Limonensaft
Salz
Pfeffer

Dazu:
Chiabatta

Zubereitung:

Die Steinpilze putzen und in dünne Scheiben schneiden. 6 große Teller am Rand mit dem Ruccola garnieren, die Steinpilzscheiben flach auflegen, mit Olivenöl und Limonensaft beträufeln, salzen und pfeffern; mit den Pecorino-Hobeln bestreuen.

Tipp: Ein netter Rosé oder auch ein fruchtiger leicht gekühlter Rotwein runden diese Vorspeise perfekt ab.