

PILZ-CARPACCIO

Zutaten Carpaccio

- 250g weisse Champignons, fein gehobelt
- 2 EL Zitronensaft
- 3 EL Olivenöl
- ¼ TL Salz
- 1 TL [Kubebenpfeffer](#), gemörsert

Zutaten Knusper-Streusel

- 2 EL Olivenöl
- 5 EL Paniermehl
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 2 EL [Petersilie](#)

Carpaccio

Pilze auf Teller verteilen. Zitronensaft und Öl verrühren, würzen und über die Pilze träufeln.

Knusper-Streusel

Öl in einer Bratpfanne erhitzen, Panko, Knoblauch und Petersilie ca. 3 Min. braten, auf den Pilzen verteilen.

