



## **Carpaccio von gebratenen Steinpilzen mit Thymianmarinade**

### **Zutaten (für vier Personen)**

400 g Steinpilze, in Scheiben geschnitten  
3 EL Olivenöl

#### Marinade:

3 EL Zitronensaft  
2 EL Olivenöl  
6 EL Gemüsebrühe  
4 Zweige gerebelter Thymian

1 Kopf Mini-Romanasalat  
1 Handvoll Pflücksalat

Pfeffer aus der Mühle

### **Zubereitung (circa 25 Minuten)**

Steinpilze kalt abbrausen, mit Küchenkrepp trocknen, in dünne Scheibchen schneiden. Olivenöl in der Pfanne erhitzen, Steinpilzscheiben beidseitig darin goldgelb braten, herausnehmen und auf Romanasalatblättern und Pflücksalat auf einem Teller anrichten. Alle Zutaten der Marinade gut verrühren und über die Steinpilze träufeln, Pfeffer aus der Mühle darüber geben und servieren. Auf Wunsch Baguettescheiben mit Blattpetersilien-Pesto dazu reichen.

### **Nährwerte pro Portion**

117 kcal - 9 g Fett - 6 g Eiweiß - 3 g Kohlenhydrate - 0 BE  
Dieses Gericht ist lacto-vegetarisch.