



Sehen · Probieren · Genießen
Schaalgasse 18, Solothurn



Carpaccio alla verdure

300 g Gurken
100 g Champignons in Scheiben

Sauce:

4 EL. Zitronensaft
1 Teelöffel [VOM FASS Aceto Balsamico di Modena
Riserva Qualität](#)
1/2 Teelöffel Salz
3-4 Esslöffel [VOM FASS Olivenöl „Santini“](#)

100 g Parmesan
einige Basilikumblätter, in Streifen
30 g Petersilie gehackt

Gurken in hauchdünne Scheiben hobeln ,
auf 4 Teller verteilen.
Die Champignons in der Pfanne kurz dämpfen.

Die Zutaten der Sauce gut miteinander verrühren,
das [Olivenöl](#) am Schluss dazugeben. Die ganze Sauce
über die Gurken verteilen, zugedeckt 30 Minuten ziehen
lassen.

Den Parmesan mit dem Sparschäler dünne Locken ab-
schälen,
mit dem Basilikum und dem Petersilie zusammen vermi-
schen und vor dem servieren über die Gurken verteilen .

