



Genuss-Rezept

Mortadella-Carpaccio

Zutaten für 4 Personen:

2 Packungen (à 80 g)	Gutfried Geflügel-Mortadella
1	Schalotte
1	Chilischote
3 EL	Sherryessig
5 EL	Olivenöl
2	braune Champignons
200 g	festkochende Kartoffeln
2 EL	Butterschmalz
	Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Schalotte schälen und fein hacken. Chilischote längs halbieren, entkernen, sorgfältig waschen und fein hacken. Essig, Salz und Pfeffer verrühren, Öl unterschlagen. Schalotte und Chili untermischen.

Champignons putzen und in feine Scheiben hobeln. Je 1 EL Vinaigrette auf vier Tellern verstreichen, Mortadella- und Pilzscheiben darauf verteilen. Restliche Vinaigrette darüber verteilen.

Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und im Butterschmalz unter häufigem Wenden in ca. 10 Minuten kross braten. Salzen, pfeffern und über das Mortadella-Carpaccio verteilen. Dazu z. B. Fladenbrot reichen.

Zubereitungszeit: Ca. 30 Minuten

Pro Portion: Ca. 280 kcal/1180 kJ, 8 g EW, 23 g Fett, 8 g KH