SHRIMPSCARPACCIO
MIT WAKAME ALGEN UND PILZSTRUDEL

Zubereitung	mittel
Zubereitungszeit	30 Min. (+ 20 Min. Backzeit)

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

24	Scheiben	Shrimpscarpaccio mit Wakame Algen
500	g	Gemischte Pilze (z. B. Steinpilze, Pfifferlinge)
80	g	Butter
2	Stück	Kleine Zwiebel
4	Stück	Strudel-Teigblätter
1	EL	Feingehackte Petersilie
1	Prise	Salz, Pfeffer
	etwas	Butter

Je nach Geschmack: Kresse, Radieschen

UND SO WIRD'S GEMACHT

Pilze reinigen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten. Pilze dazugeben und bei starker Hitze scharf anbraten bis Flüssigkeit verdampft ist. Salzen und pfeffern und Petersilie unterrühren.

Strudelblätter laut Verpackungsanleitung vorbereiten. Backrohr auf 190° C vorheizen. Ca. 2/3 der Pilze auf dem Teig verteilen, bis zu einem freien Teigstreifen einrollen. Letzteren mit zerlassener Butter bestreichen, über den gerollten Strudel legen, Ränder festdrücken. Teig nochmals mit zerlassener Butter oder Margarine bestreichen. Im vorgeheizten Rohr auf mittlerer Schiene 20 Min. goldbraun backen. Den Strudel in ca. 3 cm lange Stücke schneiden.

Shrimpscarpaccio mit Wakame Algen auf den Teller legen. Mit Strudelstücken und restlichen Pilzen garnieren. Je nach Geschmack Kresse und Radieschen hinzufügen.

Prinz Gourmetline GmbH Gewerbezone Förche 22/A I-39040 Natz-Schabs (BZ)
Tel. +39 0472 20 18 28 info@prinz-italia.it www.prinz-italia.it