

Catalognasalat mit lauwarmen Pilzen

| | |
|----------------------|-------------------|
| <i>Kategorie</i> | <i>Salate</i> |
| <i>Geographisch</i> | <i>mediterran</i> |
| <i>Rezept für</i> | <i>2 Personen</i> |
| <i>Schwierigkeit</i> | <i>Lehrling</i> |
| <i>Zubereitung</i> | <i>15 Minuten</i> |

Eine herrliche Kombination aus einem leicht bitteren, knackigen Salat, süsslich-milden Pilzen und einer würzigen Vinaigrette. Kann auch zusätzlich mit gedünsteten Speckwürfelchen bereichert werden. Grüner Endivie, Chicorino rosso und verde sowie Friséesalat eignen sich gut als Alternative.



Mise en place

160 g braune Champignons oder Portobello Pilze

2 EL natives Olivenöl

*3 EL natives Olivenöl
2 EL Apfelbalsamessig oder Aceto balsamico
8 g Milerb-Bohnenkraut
5 g Milerb-Knoblauch
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer*

1 Bund Catalogna

Zubereitung

Pilze in feine Scheiben schneiden oder ganz lassen, wenn sie noch klein sind.

die Pilze warmen Olivenöl dünsten, zwischendurch umrühren, damit sie nicht anhaften.

Öl, Essig, Milerb-Würzkräuter und den Pfeffer in einer Salatschüssel mit dem Schwingbesen gut mischen.

das gewaschene Gemüse mit Küchenkrepp abtrocknen, in kleine Stücke schneiden und unter die Sauce mischen. Die warmen Pilze darauf verteilen.