Rezept

Champignon-Feldsalat

Ein Rezept von Champignon-Feldsalat, am 28.04.2024

Zutaten

100 g	Feldsalat
2 EL	Zitronensaft
4 EL	Apfelessig
	Jodsalz
1 Bund	Schnittlauch
300 g	Champignons
10	Radieschen
2 EL	Walnussöl
	Pfeffer
2 Scheiben	Vollkornbrot

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 215 kcal

Zubereitung

1. Den Feldsalat sorgfältig waschen, putzen und trockenschleudern. Die Champignons trocken abreiben, putzen und in Scheiben schneiden. Sofort mit Zitronensaft beträufeln.

2. Die Radieschen waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Mit den Pilzen unter den Feldsalat heben.

3. Aus Essig, Öl, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette rühren. Den Schnittlauch waschen, trockenschütteln und in feine Ringe schneiden. Den Salat mit der Vinaigrette beträufeln und mit dem Schnittlauch bestreuen. Behutsam mischen.

4. Den Salat portionsweise anrichten und mit je 1 Scheibe Brot servieren.