Rezept

Pfifferling-Tomaten-Salat

Ein Rezept von Pfifferling-Tomaten-Salat, am 29.04.2024

Zutaten

500 g	festkochende Kartoffeln
1 EL	getrockneter Oregano
	Pfeffer
250 g	Datteltomaten
2 TL	getrockneter Thymian
100 g	schwarze Oliven ohne Stein
1 TL	mittelscharfer Senf
1	Knoblauchzehe
	Salz
4 EL	Öl (z. B. Rapsöl)
1 TL	edelsüßes Paprikapulver
2 Bund	glatte Petersilie
400 g	Pfifferlinge
	Salz
4 EL	Aceto balsamico
1 TL	Zucker
6 EL	Öl (z. B. Rapsöl)
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 380 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Kartoffeln waschen, trocken tupfen und in ca. ½ cm dicke Scheiben schneiden. In einer Schüssel mit 2 EL Öl, Oregano und Paprikapulver mischen und mit Pfeffer würzen. Die Kartoffelscheiben nebeneinander auf das Blech legen und im Backofen (Mitte) in ca. 25 Min. goldbraun backen.

2. Inzwischen für das Dressing den Essig in einem Schälchen mit Senf und Zucker verrühren. Den Knoblauch schälen und dazupressen. Das Öl unterschlagen und das Dressing mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und grob hacken. Tomaten waschen und halbieren. Pilze putzen, stark verschmutzte Pilze waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen.

4. Das restliche Öl in zwei Pfannen erhitzen, die Pilze und den Thymian darin bei starker Hitze ca. 5 Min. rundherum anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und kräftig salzen. Etwas abkühlen lassen. Tomaten, Petersilie, Oliven, Pilze und Kartoffeln in einer Schüssel mischen. Zwei Drittel des Salats auf Teller verteilen. Mit dem Dressing beträufeln und den restlichen Salat darauf anrichten. Warm mit Sesamsticks servieren.