Rezept

Pilzsalat mit gerösteten Brezeln

Ein Rezept von Pilzsalat mit gerösteten Brezeln, am 29.04.2024

Zutaten

2	Laugenbrezeln
1-2 TL	Currypulver
	Salz
5 EL	Weinessig
einige	Salatblätter
4 EL	Öl
350 g	gemischte Pilze (z. B. Champignons, Shiitake, Kräuterseitlinge, Austernpilze)
	Pfeffer
2 EL	süßsaure Chilisauce

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

Zubereitung

1. Die Brezeln würfeln. 2 EL Öl in einer breiten beschichteten Pfanne erhitzen, Curry einrühren und die Brezeln darin rösten. Beiseitestellen.

2. Die Pilze feucht abreiben, putzen und in Scheiben schneiden. Das restliche Öl in der Pfanne erhitzen, die Pilze anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und 4-5 Min. braten. Dann Weinessig und Chilisauce über die Pilze träufeln und die Pfanne vom Herd nehmen.

3. Salat putzen, waschen, trocken schleudern und mit Pilzen auf zwei Teller verteilen. Die Curry-Brezeln darübergeben.