

Rezept

Rucolasalat mit Austernpilzen

Ein Rezept von Rucolasalat mit Austernpilzen, am 23.04.2024

Zutaten

5 EL Aceto balsamico	2 TL mittelscharfer Senf
1 EL Honig	6 EL mildes Olivenöl
Salz	Pfeffer
½ kleiner Radicchio (ca. 75 g)	125 g Rucola
1 rote Paprikaschote	250 g Cocktailtomaten
250 g Austernpilze	1 Zweig Rosmarin
3 EL Öl (z. B. Raps- oder Distelöl)	1 Knoblauchzehe
Salz	Pfeffer
40 g Parmesan oder Pecorino (am Stück)	100 g schwarze oder grüne Oliven ohne Stein

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

Zubereitung

1. Den Essig mit Senf und Honig verrühren. Das Öl nach und nach unterschlagen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Backofen auf 250° (Umluft 220°) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Den Radicchio waschen, den harten Strunk entfernen und die Blätter in feine Streifen schneiden. Den Rucola verlesen, waschen und trocken schleudern. Grobe Stiele entfernen und die Blätter nach Belieben klein zupfen. Paprikaschote längs halbieren, entkernen und waschen. Die Hälften in schmale Streifen schneiden und diese halbieren. Die Tomaten waschen und halbieren.
3. Die Austernpilze putzen, trocken abreiben (nicht waschen) und auf das Backblech legen. Den Rosmarin waschen und trocken schütteln, die Nadeln fein hacken. Mit Öl verrühren, den Knoblauch schälen und dazupressen. Salzen und pfeffern. Die Pilze mit dem Rosmarin-Knoblauch-Öl bestreichen und im Ofen (Mitte) 8-10 Min. backen, bis sie gar und leicht gebräunt sind.
4. Den Käse mit dem Gurkenhobel in feine Späne hobeln. Blattsalat, Paprikaschote, Tomaten und Oliven mit dem Dressing mischen und auf vier Teller verteilen. Die Pilze aus dem Ofen nehmen, mit dem Käse bestreuen und leicht anschmelzen lassen. Dann auf dem Salat anrichten und den Salat sofort servieren. Dazu passt geröstetes Ciabattabrot.