

Rezept

Champignonsalat

Ein Rezept von Champignonsalat, am 15.04.2026

Zutaten

400 g Champignons	2 Thai-Schalotten
2 Stängel Minze	2 EL Limettensaft
2 EL Fischsauce	2 EL helle Sojasauce
$\frac{1}{3}$ TL Zucker	$\frac{1}{3}$ TL Chilipulver
1 Prise Salz nach Belieben	1-2 EL gemahlener gerösteter Reis

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 55 kcal

Zubereitung

1. Champignons mit Küchenpapier abreiben, putzen und in Scheiben schneiden. Eine große Pfanne erhitzen, 2 EL Wasser und die Champignons hineingeben und die Pilze zugedeckt etwa 5 Min. garen.
2. Inzwischen die Schalotten schälen, längs halbieren und in feine Spalten schneiden. Die Minze waschen und trockenschütteln, die Blätter abzupfen. Ein paar Blätter für die Dekoration beiseite legen, den Rest in feine Streifen schneiden.
3. Limettensaft, Fischsauce und Sojasauce mit dem Zucker und dem Chilipulver verrühren und unter die Pilze mischen. Mit Salz abschmecken.
4. Schalotten, die in Streifen geschnittenen Minzblätter und den gemahlenden Reis unterheben. Den Salat in eine Schüssel füllen und mit den restlichen Minzblättern garnieren.