

Rezept

Feldsalat mit gebratenen Austernpilzen

Ein Rezept von Feldsalat mit gebratenen Austernpilzen, am 27.04.2024

Zutaten

200 g Austernpilze	2 EL Olivenöl
150 g Feldsalat	50 ml kräftige Gemüsebrühe
3 EL Himbeeressig	1 TL Senf
Salz	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
100 g Emmentaler	1 Päckchen gemischte TK-Kräuter (z.B. italienische Mischung)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 304 kcal

Zubereitung

1. Die Austernpilze mit einem feuchten Tuch abreiben und putzen. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, die Pilze darin rundum gut 5 Min. bei mittlerer Hitze braten.

2. Inzwischen den Salat waschen, trocken schütteln und verlesen. Die Brühe mit dem übrigen Öl, Essig und Senf kräftig verquirlen, mit Salz und Pfeffer pikant würzen.

3. Den Emmentaler in Würfel schneiden. Die Pilze mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen. Den Feldsalat anrichten, den Käse und die heißen Pilze mit dem Sud darüber verteilen.