

Rezept

Gebratene Pilze mit Blattsalat

Ein Rezept von Gebratene Pilze mit Blattsalat, am 25.04.2024

Zutaten

300 g große Champignons	3 EL Olivenöl
200 g gewürfelter Kochschinken (aus dem Kühlregal)	Salz
Pfeffer	1 TL mittelscharfer Senf
300 g Blattsalatmischung (aus der Salattheke, z.B. mit Spinat, Lollo rosso, Lollo bianco)	2 EL Aceto balsamico
	50 ml Gemüsebrühe

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

Zubereitung

1. Champignons bei Bedarf abbürsten, putzen und in Scheiben schneiden. In einer Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen, die Schinkenwürfel darin bei mittlerer Hitze 2-3 Minuten anbraten. Die Pilze zugeben und so lange mitbraten, bis alle Flüssigkeit verdunstet ist. Salzen, pfeffern und mit Senf abschmecken.
2. Die Blattsalatmischung in eine Schüssel geben. Balsamico und übriges Olivenöl mit der Brühe verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Dressing zum Salat geben und gut miteinander mischen. Den Blattsalat auf zwei Tellern anrichten. Die Pilz-Schinken-Mischung darauf verteilen und servieren.