Rezept

Käse-Pilz-Salat

Ein Rezept von Käse-Pilz-Salat, am 14.06.2025

Zutaten

10-15 Zweige	Zitronenthymian (oder herkömmlicher Thymian)
	Salz
125 g	Camembert (40 % F.i.Tr.)
200 g	fettarmer Joghurt (1,5 % Fett)
1 Prise	Chiliflocken (getrocknete geschrotete Chilis)
250 g	Kräuterseitlinge
2 EL	Olivenöl
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2	Romanasalat-Herzen
2 EL	TK-Salatkräuter

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 331 kcal

Zubereitung

1. Den Thymian waschen und trocken tupfen, die Blättchen von den Stielen streifen. Die Kräuterseitlinge waschen oder mit einem feuchten Tuch abreiben und putzen, dann in Scheiben schneiden oder würfeln.

2. 1 EL Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, die Pilze darin rundherum gut 5 Min. bei mittlerer bis starker Hitze braten. Mit Salz, Pfeffer und dem Thymian würzen.

3. Inzwischen den Camembert klein schneiden. Den Romanasalat waschen, trocken schütteln und putzen, aber nicht in einzelne Blätter zerlesen. Die Stauden quer in 1-2 cm dicke Scheiben schneiden.

4. Salat, Camembert und die Pilze zusammen anrichten. Das restliche Öl mit dem Joghurt und den Kräutern verquirlen, mit Salz, Pfeffer und den Chiliflocken pikant abschmecken. Über die anderen Zutaten träufeln und sofort servieren.