

Rezept

Pfifferlingsalat mit Pfirsichen

Ein Rezept von Pfifferlingsalat mit Pfirsichen, am 23.04.2024

Zutaten

300 g Pfifferlinge	1 Handvoll Rucola
2 Pfirsiche	1 Knoblauchzehe
2 Schalotten	2 EL Olivenöl
Salz	schwarzer Pfeffer
4 EL Balsamico-Essig	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 193 kcal

Zubereitung

1. Die Pfifferlinge gründlich putzen, bei Bedarf mit einem Messer die Stielenden abschneiden. Den Rucola waschen und trocken tupfen. Pfirsiche waschen, halbieren, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Knoblauch und Schalotten abziehen und in Streifen schneiden.

2. 1 EL Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und Pilze, Knoblauch und die Hälfte der Schalotten darin bei mittlerer Hitze in 2-3 Min. garen; salzen und pfeffern.

3. 1 EL Öl in einer zweiten Pfanne erhitzen und die restlichen Schalotten 1 Min. darin anschwitzen. Pfirsiche dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen, mit dem Balsamico ablöschen und die Flüssigkeit bei mittlerer Hitze komplett einkochen. Die Pfirsiche unter die Pfifferlinge rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Rucola darunterheben und auf zwei Tellern anrichten.