

Rezept

Pilze auf Rucola

Ein Rezept von Pilze auf Rucola, am 26.04.2024

Zutaten

- | | |
|---------------------------------|------------------------------|
| 1 großes Bund Rucola | 100 g Cocktailtomaten |
| 1 EL Balsamico bianco | Salz |
| Pfeffer, frisch gemahlen | 3 EL Olivenöl |
| 400 g kleine Champignons | 1/2 Bund Petersilie |
| 2 Knoblauchzehen | 1 EL Pinienkerne |
| 40 g Parmesan | |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 305 kcal

Zubereitung

1. Rucola verlesen, waschen und trockenschleudern. Die Tomaten waschen und halbieren. Balsamico mit Salz und Pfeffer verrühren, 2 EL Öl unterschlagen.
2. Pilze putzen und vierteln. Petersilie waschen, trockenschütteln und fein hacken. Den Knoblauch schälen.
3. Das restliche Öl im Wok erhitzen, Pinienkerne darin anbraten und wieder herausnehmen. Dann die Pilze bei starker Hitze 3-4 Min. braten, Petersilie untermischen, den Knoblauch dazupressen. Kurz braten, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Rucola und Tomaten mit dem Dressing mischen, auf Teller verteilen. Pilze darüber geben, mit Pinienkernen bestreuen. Käse in feinen Spänen darüber hobeln.