Rezept

Pilzsalat mit Trauben

Ein Rezept von Pilzsalat mit Trauben, am 20.04.2024

Zutaten

2 Bund	Frühlingszwiebeln
300 g	blaue Trauben
100 ml	trockener Weißwein (ersatzweise Gemüsefond)
2 TL	Honig
4 EL	Olivenöl
	Pfeffer, frisch gemahlen
300 g	Egerlinge, Champignons oder Pfifferlinge
1 EL	Walnusskerne
1 TL	scharfer Senf
2 EL	weißer Aceto balsamico (Balsamico bianco)
	Salz
1	Hand voll Kerbel

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal

Zubereitung

1. Die Frühlingszwiebeln waschen und putzen. Die Zwiebeln in etwa 5 cm lange feine Streifen schneiden. Die Pilze putzen und halbieren. Trauben waschen, halbieren und eventuell entkernen. Die Walnusskerne in kleine Stücke brechen.

2. Den Weißwein mit Senf, Honig und dem Aceto balsamico verrühren.

3. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Pilze und Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze unter Rühren 5 Min. braten. Trauben und Nüsse untermischen, salzen, pfeffern und auf vier Teller verteilen.

4. Die Weinmischung in die Pfanne gießen, kräftig aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und über die Salatzutaten träufeln. Kerbel waschen, trockenschleudern und die Blättchen auf den Salat streuen.