

Rezept

# Pilzsalat mit gerösteten Brezeln

Ein Rezept von Pilzsalat mit gerösteten Brezeln, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>2</b> Laugenbrezeln	<b>4 EL</b> Öl
<b>1-2 TL</b> Currypulver	<b>350 g</b> gemischte Pilze (z. B. Champignons, Shiitake, Kräuterseitlinge, Austernpilze)
Salz	Pfeffer
<b>5 EL</b> Weinessig	<b>2 EL</b> süßsaure Chilisauce
<b>einige</b> Salatblätter	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

## Zubereitung

1. Die Brezeln würfeln. 2 EL Öl in einer breiten beschichteten Pfanne erhitzen, Curry einrühren und die Brezeln darin rösten. Beiseitestellen.
2. Die Pilze feucht abreiben, putzen und in Scheiben schneiden. Das restliche Öl in der Pfanne erhitzen, die Pilze anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und 4-5 Min. braten. Dann Weinessig und Chilisauce über die Pilze träufeln und die Pfanne vom Herd nehmen.
3. Salat putzen, waschen, trocken schleudern und mit Pilzen auf zwei Teller verteilen. Die Curry-Brezeln darübergeben.