Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Rucolasalat mit gebratenen Pilzen

Ein Rezept von Rucolasalat mit gebratenen Pilzen, am 11.11.2026

Zutaten

2 Bund	Rucola
400 g	Riesen-Egerlinge, Steinpilze oder Austernpilze
2 EL	Aceto balsamico
	Salz
2 EL	Pinienkerne
1	kleiner Radicchio
1 TL	Honig
7 EL	Olivenöl
	Pfeffer, frisch gemahlen

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 245 kcal

Zubereitung

1. Den Rucola verlesen, dicke Stiele abknipsen. Den Radicchio in die Blätter zerteilen und in mundgerechte Stücke zupfen. Radicchio und Rucola waschen und gut trockenschleudern.

2. Die Pilze putzen und in etwa 1/2 cm dicke Scheiben oder Streifen schneiden. Für die Sauce Honig mit Essig und 4 EL Öl gut verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Eine Pfanne erhitzen und die Pinienkerne darin ohne Fett unter Rühren goldgelb anrösten. Aus der Pfanne nehmen. Das übrige Öl in die Pfanne gießen und die Pilze unterrühren. Die Pilze bei mittlerer Hitze unter Rühren 6-8 Min. braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Salat mit den Pinienkernen auf Tellern verteilen und mit der Sauce beträufeln. Die heißen Pilze darauf legen und rasch servieren.