

Rezept

Tomaten-Mozzarella-Salat mit Pilzen

Ein Rezept von Tomaten-Mozzarella-Salat mit Pilzen, am 09.05.2024

Zutaten

je 250 g Pfifferlinge und Steinpilze	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 Bund Rucola
je 1/2 Bund Basilikum, Petersilie und Kerbel	4 Zweige Thymian
4 EL Olivenöl	5 EL Aceto balsamico
1 TL Trüffelöl	Salz
Pfeffer	4 Tomaten
200 g Mozzarella	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

Zubereitung

1. Die Pilze putzen und trocken abreiben, kleine Pilze ganz lassen, größere in Stücke schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Den Rucola verlesen, waschen und trocken schütteln. Grobe Stiele entfernen und die Rucolablätter klein schneiden oder zupfen. Die Kräuter abbrausen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und ebenfalls fein hacken.
2. In einer großen Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen und die Pilze darin scharf anbraten. Die Zwiebel und den Knoblauch hinzufügen und kurz mitbraten. Mit dem Essig ablöschen und etwas einköcheln lassen. Die gehackten Kräuter untermischen. Die Pilze mit dem restlichen Olivenöl und dem Trüffelöl beträufeln, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Pfanne vom Herd nehmen und die Pilze kurz abkühlen lassen.
3. Die Tomaten waschen, vierteln und entkernen, dabei die Stielansätze entfernen. Das Tomatenfruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Den Mozzarella abtropfen lassen und ebenfalls würfeln. Die Pilze in einer Schüssel mit den Tomaten und dem Mozzarella mischen und nach Belieben mit geröstetem Baguette oder Knoblauchbrot servieren.