

HERBSTLICHER BLATTSALAT MIT PILZEN

ZUTATEN

Für 4 Personen

Dressing:

4 EL Öl
2 EL Apfelessig
1/3 TL Gemüsebouillonpaste
1/2 TL Senf
1 dl Milch
Salz, Pfeffer

Croûtons:

4 Toastbrotsscheiben,
in 1 cm grosse Würfeli geschnitten
Butter zum Rösten

Salat:

1/2 Salatsieb Saison-Blattsalate, gemischt, z.B.
Nüsslisalat, Endivien, Cikorino rosso, Eichblatt
200 g Eierschwämmchen, gerüstet, grössere Pilze zerkleinert
200 g braune Champignons, geviertelt
Bratbutter zum Anbraten
Salz, Pfeffer



ZUBEREITUNG

- 1 Für das Dressing alle Zutaten mischen und würzen.
- 2 Für die Croûtons Brotwürfeli in der Butter goldig rösten.
- 3 Für den Salat Gemüse waschen, rüsten, in mundgerechte Stücke zupfen oder schneiden. In der Salatschleuder trocknen.
- 4 Die Pilze portionenweise in heisser Bratbutter kurz anbraten, würzen.
- 5 Den Salat mit der Sauce mischen, auf Tellern anrichten.
- 6 Pilze und Croûtons darüberstreuen, sofort servieren.