

Gebratene Pilze, Wildkräutersalat mit Honig-Senf-Chili-Dressing

Zutaten für 4 Personen:

100g Kräuterseitlinge
100g Enoki Pilze
100g Rucola
100g Feldsalat
100g Pflücksalat
100g Schafskäse
1/2 Chili rot
1/2 Zwiebel
10 Cherrytomaten
1 Löffel Senf mittelscharf
1 Löffel Honig, zähflüssig
1 Löffel Essig
1 Löffel Rapsöl
Rosmarin / Thymian



Die Kräuterseitlinge und der Enoki Pilz werden klein geschnitten und mit Butter sowie Rosmarin und Thymian angebraten. Nach ca. 4 Minuten wird mit Salz zum Schluß gewürzt.

Die Salate werden gewaschen, Tomaten halbiert und der Käse in kleine Stückchen geschnitten.

Für das Dressing die halbe Chili, Zwiebel, Senf, Honig, Essig und Rapsöl pürieren.

Anschließend wird mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt.

Der Salat wird angerichtet, das Dressing darüber gegeben und mit den Tomaten, Käse und den Pilzen als Topping serviert.