

Feldsalat mit Champignons



Zutaten für zwei Personen:

75 g Feldsalat

75 g sehr frische Champignons

Vinaigrette:

Salz, Pfeffer aus der Mühle

etwas Zucker

1 Spritzer Maggi

1,5 EL Sherryessig

2 EL neutrales Öl

1. Feldsalat gründlich waschen und verlesen. Röschen im ganzen lassen. Gut abtropfen lassen bzw. mit einer Salatschleuder trocken schleudern.

2. Die Pilzfüße etwas kürzen und die Pilze sorgfältig putzen oder schälen.

3. Feldsalat in der Vinaigrette wenden und auf Vorspeisentellern anrichten.

4. Die Champignons mit einem Gemüsehobel in feinen Scheiben über den Salat verteilen. Sofort servieren.

Hinweise:

Sehr einfache Vorspeise für den Alltag. Das Bild zeigt den Feldsalat mit etwas größeren Pilzscheiben.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10 min, Vorspeisen, Salate, vegetarisch, deutsch

Rezept: Kerstin, Foto: Walter
Stand 15.01.2023