Unser Rezept

DER WOCHE

BLATTSALAT

MIT GEBRATENEN PILZEN

ZUTATEN

400 g Maronen (gekocht)

5 EL Olivenöl

400 ml Wasser

2 EL Weißweinessig

2 EL Pfeffer

2 TL Rohrzucker

400 g Gemischte Pilze

1 Zweig Rosmarin

1 Knoblauchzehe

4 EL Öl

200 g Blattsalat

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

Die Maronen, Olivenöl, Wasser, Weißweinessig, rosa Pfeffer sowie Rohrzucker in ein Gefäß geben und mit dem Stabmixer zerkleinern.

Die Pilze je nach Größe halbieren oder vierteln und den Rosmarin, Thymian sowie Knoblauch fein hacken.

In einer Pfanne das Öl erhitzen und die Pilze darin gut anbraten.

Die gehackten Gewürze hinzugeben und alles gut durchschwenken. Zum Schluss je nach Belieben mit Salz und Pfeffer verfeinern.

Die Pilze sowie das Dressing über dem gewaschenen Salat verteilen und anschließend servieren.

Fertig.

WEIERHÖFER Gartengemüse

Orfeas Fischer und Sara Knapp GbR · Zur Burg 1 · 67295 Bolanden
hallo@weierhoefer-gartengemuese.de · www.weierhoefer-gartengemuese.de