



Champignon-Käsesalat

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 500g Champignons
- 200g Hartkäse, gehobelt
- 100g Kresse
- Zitronensaft, Salz,
- Baumnüsse

Sauce:

- 3EL Rotweinessig
- 5EL Olivenöl
- 1 kleine Zwiebel, feingehackt
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 1 Bund Petersilie, frischer Dill
- Salz, Pfeffer, Senf

ZUBEREITUNG

Champignons vierteln und in kochendem Salzwasser mit etwas Zitronensaft kurz blanchieren. Abtropfen und abkühlen lassen. Mit Kresse und Käse-Röllchen auf Tellern anrichten. Saucen-Zutaten vermischen und über den Salat verteilen. Mit Baumkernkernen garnieren.

Servieren: Mit Vollkornbrötchen eine stets willkommene Mahlzeit.