



Broccolisalat mit gebackenen Champignons

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 500g kleinere Champignons
 - 2 grosse Schalotten gehackt
 - 1 EL Öl
 - 800g frischer Broccoli
 - Thymian, Salz, Pfeffer, Zitrone
- Vinaigrette:
- 1 EL mittelscharfer Senf
 - 2 EL Essig
 - 2 EL Öl
 - Petersilie, Streuwürze, Pfeffer, Oregano

ZUBEREITUNG

Die Champignons mit den Schalotten, dem Zitronensaft, Öl und Gewürzen mischen und in einer grösseren, feuerfesten Form einlagig ausbreiten. Im vorgeheizten Backofen bei 230 Grad 20 Minuten backen, bis fast alle Flüssigkeit verdampft ist. Warmstellen.

Broccoli in gleichmässige Röschen teilen, waschen, im Salzwasser kochen, bis sie knapp gar sind. Sofort mit kaltem Wasser abschrecken. Broccoli und Champignons mischen. Die gut verrührte Vinaigrette darübergiessen und etwas ziehen lassen. Servieren: Lauwarm mit Toast oder kalt als Beilage zu kaltem Fleisch, Schinken usw.