



## Champignon-Salat «California»

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 500g Champignons
- 1 grosser, säuerlicher Apfel
- 50g Mandelsplitter
- 1 Joghurt nature
- Zitronensaft
- 2EL Mayonnaise
- 2 hartgekochte Eier
- Salz, Pfeffer, Streuwürze, Curry, einige Herzkirschen, Salatblätter

### ZUBEREITUNG

Champignons in nicht zu dünne Scheiben schneiden. In kochendem Salzwasser mit etwas Weisswein blanchieren. Abtropfen und abkühlen lassen. Apfel in feine Scheiben schneiden.

Zutaten für die Salatsauce zusammenrühren. Mit einer Messerspitze Curry abschmecken. Diese Sauce über die Champignons und Äpfel giessen und 5 Minuten ziehen lassen. Mit Eischeiben und Herzkirschen garnieren. Auf Salatblätter anrichten.