



Champignon-Cocktail «Florida»

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 500g Champignons
- 1 Banane
- 1 kl. Dose Pfirsiche
- 50g Mandelstifte
- 1EL Ketchup
- 1EL Zitronensaft
- 3EL Rahm
- 3EL Mayonnaise
- Salz, Pfeffer,
Streuwürze
- 1-2 Brüsseler Chicorées

ZUBEREITUNG

Champignons vierteln oder in nicht zu dünne Scheiben schneiden. In kochendem Salzwasser mit etwas Zitrone kurz blanchieren. Im Sieb abkühlen lassen.

Banane, Pfirsiche und Brüsseler in Stücke schneiden. Alle Zutaten für die Sauce gut verrühren und über die Champignons und Früchte gießen.

Früchte-Varianten: frische Mangos und Melone

