

Champignons-Rüebli- Ananas-Salat

Zutaten für 4 Personen:

500 g Champignons in feinen Scheiben
1 mittleres Rüebli an Röstiraffel gerieben
2 bis 3 Scheiben Ananas
1 halbe Zitrone Saft für Blanchieren
Mandelscheibchen oder Mandelstifte zugeben ev. geröstet

Sauce:

2 bis 3 El Weissweinessig
4 El Öl
1 Tl Senf
Pfeffer aus der Mühle, wenig Salz

Zubereitung:

Champignons vierteln oder halbieren je nach Grösse und in wenig Salzwasser mit dem Zitronensaft blanchieren. Im Sud erkalten lassen. Inzwischen die übrigen Zutaten richten und dann alles mit der Sauce vermischen.

Tipp:

Schmeckt auch mit einer Joghurt-Curry Sauce. Es können auch andere Früchte wie zum Beispiel Apfel oder Birne anstatt Rüebli verwendet werden.



En Guete

