

Champignons-Salat

500 g Champignons

je eine halbe rote und grüne Peperoni

150 g Emmentaler oder Greyerzer-Käse

4 El Öl

2-3 El Weissweinessig

1 Tl Senf

Pfeffer aus der Mühle

wenig Salz

2 El Schnittlauch feingeschnitten

Zitronensaft

Zubereitung:

Die Champignons in Scheiben schneiden und in wenig Salzwasser mit etwas Zitronensaft blanchieren. Abtropfen und erkalten lassen.

Peperoni in feine Streifen schneiden und mit den Champignons und den Käsewürfeli vermischen.

Aus Essig, Öl, Senf und Gewürzen eine pikante Salatsauce rühren und unter den Salat mischen.

Mit dem Schnittlauch bestreuen.

