

Herbstlicher Champignonsalat

Zutaten:

500 gr. Weisse Chamignons
100 gr. Trauben blau und weiss
50 gr gehackte Baumnüsse oder Mandelstifte
1 Zitrone nur Saft 1 Esslöffel für Sauce zurückstellen

Sauce

1 Essl. Naturjoghurt
1 Essl. Mayonnaise
1 Essl. Tomatenketchup
1 Essl. Zitronensaft

Nach Belieben abschmecken mit Salz, Pfeffer, Paprika

Zubereitung:

Champignons je nach Grösse halbieren oder vierteln und in Salzwasser mit dem Zitronensaft blanchieren. Im Sud erkalten lassen. Anschliessen mit den Zutaten und der Sauce mischen. Evt. auf grünen Salatblättern anrichten.



En Guete

