

Champignon-Salat

 happy-mahlzeit.com/2019/10/06/champignon-salat/

Zutaten für 4 Personen:

- 400 g Champignons
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 3-4 EL Zitronensaft
- 4 EL Olivenöl
- Meersalz
- weißer Pfeffer
- 1 TL Honig
- glatte Petersilie
- Pimpinelle
- Kerbel

Zubereitung:

Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und in kleine Würfel hacken. Die Kräuter hacken - von der Menge her sollen es 2 EL Kräuter ergeben.

Zitronensaft mit Olivenöl vermischen. Honig dazugeben und das Ganze gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die gehackten Kräuter in einem Mörser zerdrücken, damit sie mehr Geschmack entwickeln. Gehackte Zwiebel und Kräuter unter das Dressing mischen und die Champignons dazugeben.

Den Salat nur kurz ziehen lassen und gleich servieren.

Tipp:

Wer möchte, kann das Ganze mit krauser Petersilie garnieren.

Rezept aus dem Kloster Fischbeck

Quelle: NDR - Klosterküche vom 25.9.2016