



Schweizer Pilz-Salat

Zutaten

- 200g Schweizer Pilze:
z.B. Champignons, Austernseitlinge,
Kräuterseitlinge und Shiitake
- optional Speckwürfeli
- 1 EL Butter
- 1 Knoblauchzehe gehackt
- 2 EL Petersilie gehackt
- Saisonsalatblätter

Sauce

- 3 EL Öl
- 2 EL Balsamico
- 1 TL Senf
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Schweizer Pilze waschen und klein schneiden. Die Butter erhitzen und den Knoblauch dünsten, Pilze beifügen, würzen. Die Petersilie beifügen. Den Salat mit Schweizer Pilzen anrichten und Garnitur nach Belieben begeben. Salat lauwarm mit frischem Baguette servieren.

E Guete!

