



Salat mit gebratenen Pilzen

Zutaten

- 250 g Pilze, gemischt
- 50 g Zwiebeln
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 4 TL MAGGI Würze
- 100 g Feldsalat
- 300 g Lollo Rosso
- 4 EL weißer Aceto Balsamico
- 5 EL Wasser
- 3 TL Maggi Würzmischung 4 , für knackige Salate
- etwas Zucker
- 5 EL Walnussöl

Zubereitung

1. Pilze (Austernpilze, Shiitakepilze, Champignons) putzen und klein schneiden. Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden.
2. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen und die Zwiebeln darin andünsten. Pilze zufügen und kurz mitdünsten. Mit 3 TL MAGGI Würze würzen und abschmecken.
3. Feldsalat putzen und waschen. Lollo Rosso putzen, waschen und in mundgerechte Stücke zerpflücken.
4. Für die Salatsauce Aceto Balsamico, Wasser, MAGGI Würzmischung 4, Zucker und Walnussöl zu einer Salatsauce verrühren. Mit MAGGI Würze nach Geschmack würzen und abschmecken.
5. Die Salatzutaten mit der Salatsauce mischen und auf Tellern anrichten. Die warmen Pilze verteilen und servieren. Dazu Ciabatta-Brot servieren.

Nährwert-Anzeige

| | |
|---------------|----------|
| Kohlenhydrate | 5 g |
| Energie | 233 kcal |
| Fett | 21 g |
| Protein | 6 g |

🕒 25 Minuten

⊕ 4 Portionen