

Waldfrische Pfifferlinge

auf erlesenen Blattsalaten an Balsamico-Dressing



Zubereitung

Die Zwiebelwürfel in Butter leicht anschwitzen. Nun die geputzten Pfifferlinge hinzu geben und mitbraten. Die Pfifferlinge mit Salz, Muskat und Petersilie würzen. Die Pfifferlinge abschmecken und um die Salate herum anrichten.

Die Blattsalate gut waschen und abtropfen lassen. Die Cherry-Tomaten halbieren. Den Blattsalat in die Mitte des Teller dekorativ anrichten. Die Cherry-Tomaten darüber legen.

Aus dem gehackten Basilikum, dem Öl, dem Essig, Salz, etwas Pfeffer und einer kleinen Prise Zucker sowie einem Schuss Wasser ein Dressing herstellen. Die Salate damit marinieren und anschließend die Pfifferlinge dazu geben.

Zutaten für 4 Portionen

2 Kopf Blattsalat
400 g Pfifferlinge
1 Zwiebel
1/2 Pack Cherrytomaten
2 EL Petersilie
15 g Butter
2 EL Basilikum
4 EL Balsamico Essig dunkel
1 EL Olivenöl
1/2 TL Zucker