

HÜTCHEN MIT GENUSS

Nun sprießen sie wieder aus dem feuchtwarmen Waldboden: Pilze sind lecker, oft unkompliziert zuzubereiten und gesund. Die schmackhaften Hutträger enthalten wichtige Mineralstoffe und Vitamine.

Zutaten für 4 Personen

- 250g Pfifferlinge
- 1 Schalotte
- 30g Butter
- ½ Bund Petersilie, gehackt
- 150g Feldsalat
- 1 Bund Rucola
- 100g Staudensellerie
- 150g blaue Weintrauben

Für das Topping:

- 2EL Öl
- 8 kleine Ziegenkäse (je etwa 25g)
- 8 Walnusshälften
- etwas Honig

Für die Marinade

- 1TL Dijon-Senf
- Salz, Pfeffer
- 2EL Rotweinessig
- 1EL Portwein
- 3EL Sonnenblumenöl
- 2EL Walnussöl

Zubereitungszeit:

25 Minuten

Weltweit gibt es schätzungsweise rund 1,5 Millionen Pilzarten, nur etwa 2.000 Arten sind genießbar.



FELDSALAT MIT PFIFFERLINGEN

- 1** Größere Pfifferlinge halbieren oder vierteln. Schalotte in feine Würfel schneiden. Butter erhitzen, zuerst Schalotte, dann Pilze mehrere Minuten darin andünsten. Mit Petersilie bestreuen.
- 2** Feldsalat und Rucola waschen, in mundgerechte Stücke zupfen. Staudensellerie in sehr feine Streifen schneiden, Trauben halbieren und entkernen.
- 3** Aus den angegebenen Zutaten eine Marinade zubereiten.
- 4** Öl in einer Pfanne erhitzen, Ziegenkäse von beiden Seiten goldbraun braten.
- 5** Feldsalat, Rucola und Sellerie mit der Marinade mischen und auf Teller verteilen. Mit Pfifferlingen, Trauben, je zwei Ziegenkäsen und Walnusshälften belegen. Mit etwas Honig beträufeln.