

# **HERBSTLICHER BLATTSALAT** **MIT PILZEN**



## **Zutaten für 4 Personen:**

### **Dressing:**

4 EL Öl  
2 EL Apfelessig  
1/3 TL Gemüsebouillonpaste  
1/2 TL Senf  
1 dl Milch  
Salz, Pfeffer

### **Croûtons:**

4 Toastbrotsciben, in 1 cm grosse Würfeli  
geschnitten  
Butter zum Rösten

### **Salat:**

1/2 Salatsieb Saison-Blatssalate, gemischt, z.B.  
Nüsslisalat, Endivien, Cikorino rosso, Eichblatt  
200 g Eierschwämmchen, gerüstet, grössere  
Pilze zerkleinert  
200 g braune Champignons, geviertelt  
Bratbutter zum Anbraten  
Salz, Pfeffer

### **Zubereitung:**

- 1 Für das Dressing alle Zutaten mischen und würzen.
- 2 Für die Croûtons Brotwürfeli in der Butter goldig rösten.
- 3 Für den Salat Gemüse waschen, rüsten, in mundgerechte Stücke zupfen oder schneiden. In der Salatschleuder trocknen.
- 4 Die Pilze portionenweise in heisser Bratbutter kurz anbraten, würzen.
- 5 Den Salat mit der Sauce mischen, auf Tellern anrichten.
- 6 Pilze und Croûtons darüberstreuen, sofort servieren.

FH Okt.08