

SALAT MIT GEBRATENEN CHAMPIGNONS UND SCHAFSKÄSE

SALAT MIT GEBRATENEN CHAMPIGNONS UND SCHAFSKÄSE

Ein paar Tage lang lässt sich der Sommer blicken - da kommt so ein frischer Salat doch wie gerufen. Ein Salat mit gebratenen Champignons und Schafskäse, Rucola aus dem eigenen Garten, geraspelten Karotten und ein paar Stücken Salatgurke. Salatgurke habe ich im Moment eh immer im Haus weil Der kleine Mann auf den kalten Gurkenstiften so schön herum kauen kann - das hilft gegen die Schmerzen von den drückenden Zähnchen. Zwei Zähnchen hat er jetzt schon, die Zeit fliegt... aber ich schweife ab. Heute gibt es also passend zu den sommerlichen Temperaturen einen leckeren Salat und weil Salat mit S anfängt passt er wunderbar zur aktuellen Runde von Mellis vegetarischer Reise durch das Alphabet! Für Bessere Hälfte habe ich noch ein paar gebackene Kartoffelspalten dazu gezaubert - das ging mit ein paar, beim Grillen übrig gebliebenen Folienkartoffeln, ganz flott. Mich hat der Salat aber auch ohne Kartoffeln satt gemacht.



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

150g Rucola

1/2 Salatgurke

150g Champignons

2 EL Kräuterbutter

4 Karotten

100g Schafskäse

Olivenöl

Balsamico Essig

Pfeffer & Salz

Optional:

2 gegarte Kartoffeln (z.B. übrig gebliebene Folienkartoffeln)

1 EL Kräuterbutter

ZUBEREITUNG:

Die Champignons vierteln. In einer ausreichend großen Pfanne die Kräuterbutter erhitzen und die Pilze darin braten. Wer auch Kartoffeln zum Salat machen möchte schneidet diese in Würfel und brät sie in einer anderen Pfanne ebenfalls in etwas Kräuterbutter an.

Den Salat waschen und trocken schütteln. Auf zwei große Teller verteilen. Die Karotten schälen und in der Küchenmaschine oder von Hand grob reiben. Die Gurke waschen und in Stücke schneiden. Gurke und Karotte auf den Salattellern platzieren. Den Schafskäse darüber bröseln.

In einem Schälchen aus Öl, Essig, Pfeffer und Salz ein Dressing anrühren und über die Salate geben.

Die Champignons und falls vorhanden auch die Kartoffeln auf den Salaten anrichten.



Den Salat auf den Tisch stellen so lange die Pilze noch warm sind.



Frisch und lecker!



Mit dabei beim Event:

