



Herbstlicher Salat mit Pilzen

Für 2 Personen

2 Port. Salat (z.B. Feldsalat, Eichblatt, Frisee oder Lollo)

1 -2 Birne(n), reife

200g Austern Pilze oder Champignons

1 EL Oliven- oder Rapsöl

10 Walnüsse

3 EL Essig, (Weißweinessig)

7 EL Öl, (Traubenkernöl)
Salz und Pfeffer

Den Salat waschen und putzen.

Die Birne schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und schräg in Rauten schneiden.
In einer Pfanne mit Öl kurz anbraten und beiseite stellen.

Die Pilze abputzen und in der Pfanne braten, salzen und pfeffern.

Walnüsse grob hacken.

Essig und Gewürze in einer Schüssel mit einem Schneebesen verquirlen.
Beide Ölsorten langsam unter schlagen zufügen.

Salat auf einem Teller anrichten und mit dem Dressing marinieren.
Gebratene Pilze mit Birne und Nüssen darauf verteilen.

Guten Appetit!