

Salat von Waldpilzen

Für 4 Personen

700 g Gemischte Waldpilze

2 Knoblauchzehen

1 rote Chillischote

2 EL Petersilie grob gehackt

1-2 EL Balsamico

1 Zitrone

Pilze säubern und in Scheiben schneiden. Im Wasser 3 Minuten garen, dann abtropfen lassen. Die Pilze in ein wenig Öl ausbraten, d.h. bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist und die Pilze wieder „Biss“ haben.

Knoblauchzehen fein hacken, die Chillischote fein zerkleinern, Petersilie grob hacken. Chillischotten in wenig Öl ca. 3 Minuten sanft braten, Knoblauch und Petersilie beifügen und nur noch wärmen. Pilze hinzufügen, mit Pfeffer abschmecken und alles auskühlen lassen.

Chillischoten in wenig Öl ca. 3 Minuten sanft braten, Knoblauch und Petersilie beifügen und nur noch wärmen. Pilze hinzufügen, mit Pfeffer abschmecken und alles auskühlen lassen.

Pilze mit dem Balsamico und dem Zitronensaft mischen. Nach Belieben mit Pfeffer und Salz abschmecken sowie mit ein wenig Kräutern z.B. grob geschnittenem Schnittlauch oder ein paar Cherry-Tomaten ausschmücken.

