



Rezept

Eichblattsalat mit Eierschwämmli

Herbstlich farbig und bekömmlich

20 Min

Aktive Zeit



20 Min

Gesamtzeit



Zutatenliste für 4 Personen

SALAT

- 1 Eichblatt, zerzupft **Saison**
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 Schalotte, fein gehackt **Saison**
- 1 EL Rapsöl
- 400 g Eierschwämmli
- 1/2 TL Salz, Pfeffer
- 8 Zwetschgen, in Schnitzen

SAUCE

- 1 TL Senf
- 4 EL Rotweinessig
- 5 EL Rapsöl
- 1 EL Sojasauce
- 20 g Rucola oder Petersilie
- 1/2 TL Salz, Pfeffer

Und so wird's gemacht

1 von 2

SAUCE

Senf mit den restlichen Zutaten pürieren, beiseite stellen.

2 von 2

SALAT

Knoblauch und Schalotte im Öl andämpfen. Pilze begeben, mitdämpfen, würzen, herausnehmen. Zwetschgen in derselben Pfanne rundum kurz anbraten. Salat anrichten, Sauce, Pilze und Zwetschgen darüber verteilen, sofort servieren.

TIPP

Falls keine Zwetschgen erhältlich sind, Trauben verwenden.