



Pilzsalat

PUR ODER MIT PASTA

Dieser Salat schmeckt sowohl mit ausschließlich Pfifferlingen als auch mit gemischten Pilzen. Zum Beispiel Maronenröhrlingen, Austernpilzen, Kräuterseitlingen und Champignons.

Zutaten

- 500 g Pfifferlinge oder gemischte Pilze
- 1 Knoblauchzehe
- 3 EL Olivenöl
- 25 g Margarine oder Rapsöl mit Buttergeschmack
- 1 Zitrone
- Meersalz, frisch gemahlener Pfeffer
- 1 kleiner Bund Schnittlauch

Zubereitung

1. Die Pilze feucht abwischen und zerschneiden, falls sie zu groß sind.
2. Eine Sauteuse mit der halbierten Knoblauchzehe ausreiben. Das Olivenöl erhitzen und die Pilze darin bei mittlerer Hitze 2-3 Minuten sautieren. Wenn du Knoblauch magst, kannst du noch eine kleine, fein geschnittene Knoblauchzehe dazu geben und mit anbraten.
3. Die Margarine in kleinen Flocken über die Pilze streuen. Rühren, bis die Margarine geschmolzen ist. Oder das Rapsöl einrühren.
4. Die Pilze in eine Servierschüssel geben. Mit dem Zitronensaft beträufeln und mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen.
5. Etwas Schnittlauch über die Pilze schneiden.
6. Am besten noch warm bzw. lauwarm genießen.

Anmerkungen

Dazu passt Baguette, evtl. mit gesalzener Margarine.

Statt Schnittlauch passt auch Petersilie gut zu den Pilzen.

Optional kann der Pilzsalat auch als Nudelsauce verwendet werden. Dazu dann etwas mehr Rapsöl oder Margarine dazu geben und parallel zum Braten der Pilze ein paar Nudeln kochen. Mit etwas Pflanzensahne (Hafer oder Soja) lässt sich die Sauce etwas strecken.

Guten Appetit!