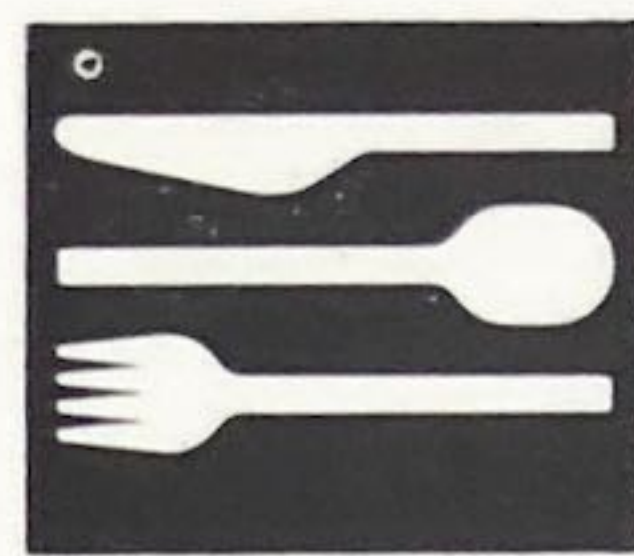


Champignonsalat



Vorspeisen
Karte Nr. 20

1

4 Personen



Champignonsalat

Vorspeisen
Karte Nr. 20

1

Vorbereitungszeit 20 Min. · Marinieren 30 Min.

250 g frische Champignons

Saft von 1 Zitrone

2 Knoblauchzehen

2 Eßl. Weinessig

1 Teel. Salz

½ Teel. weißer Pfeffer

6 Eßl. Olivenöl

4 Eßl. gehackte Petersilie

Gekühlt servieren als Vorspeise
mit französischem Weißbrot.

Getränkervorschlag: weißer oder
roter Landwein.

1. Die Champignons einzeln unter fließendem, kaltem Wasser putzen (die Stiele daranlassen) und sofort in ein Sieb geben. Jede Schicht Champignons mit Zitronensaft beträufeln, damit die Pilze nicht dunkel werden.

2. Knoblauchzehen zerdrücken und mit Weinessig, Gewürzen, Olivenöl und gehackter Petersilie in der Salatschüssel mischen.

3. Die rohen Champignons in Scheiben schneiden und mit der Marinade vermischen. Die Schüssel mit Folie abdecken und ca. 30 Min. kühl stellen.