

Vegetarische Rezepte

Römersalat Mit Pfifferlingen

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Einfach, Salat, Vegetarisch

400 g	Pfifferlinge	300 g	Römersalatherzen
1/2 Bund	Thymian	1	Schalotte
100 ml	Olivenöl	3	Essl. Weißweinessig (evtl. mehr)
	Salz und Pfeffer aus der		Zucker
	- Mühle	1/2	Schmales Baguette
300 g	Staudensellerie	80 g	Geriebener Pecorino; ca.
150 g	TK- Erbsen		

1. Pfifferlinge putzen, kurz abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Thymianblättchen abzupfen. 2 El Olivenöl erhitzen, Pilze unter Wenden darin so lange braten, bis die Flüssigkeit verdampft 1 Stängel Thymian zugeben, herzhaft mit Salz und Pfeffer würzen, in eine Schüssel umfüllen und abkühlen lassen. Staudensellerie mit einem Sparschäler abfädeln und schräg in schmale Streifen schneiden. Erbsen kurz ins heiße Wasser tauchen und abtropfen lassen. Römersalat in mundgerechte Stücke zupfen.

2. Die Schalotte sehr fein würfeln. Aus Essig, Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker und dem restlichen Olivenöl eine Vinaigrette rühren. Schalottenwürfel unterheben. Vinaigrette mit Pfifferlingen, Staudensellerie, Erbsen und Römersalat behutsam mischen. Baguette der Länge nach durchschneiden. Baguettehälften nochmals quer durchschneiden, mit dem Käse bestreuen und unter dem Backofengrill auf der mittleren Schiene 4-5 Minuten goldbraun überbacken. Den Salat auf einer Platte anrichten und das Käsebaguette dazu servieren.

: Zubereitungszeit 50 Minuten : Pro Portion 16 g E, 33 g F, 34 g KH = 500 kcal (2096 kj)