

Eisbergsalat mit gebratenen Steinchampignons

Vinaigrette:

2 EL Balsamico Essig

3 EL Olivenöl

1 Knoblauchzehe

Salz

Pfeffer

½ - 1 Eisbergsalat °

2 rote Zwiebeln

1 Schale Steinchampignons ° (200 g)

1 EL Olivenöl

Salz

Pfeffer

Aus den Zutaten eine Vinaigrette rühren.

Den Salat verlesen, gründlich waschen und trocken schleudern. Die Zwiebeln pellen und fein würfeln. Salat auf einer Platte anrichten und mit Zwiebelwürfel bestreuen. Die Steinchampignons putzen und vierteln. In einer Pfanne das Öl erhitzen, die Steinchampignons scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und noch warm auf dem Salat verteilen. Die Vinaigrette drüber träufeln und sofort servieren.

Originalrezept aus der Greenbag-Küche