

Pfifferling-Salat

mit bunten Tomaten, Rucola und Bergkäse

CAPURSO-REZEPT-IDEE | FÜR 4 PERSONEN | DAUER: CA. 0,5 STD.

Zutaten

400 g Pfifferlinge
1 Knoblauchzehe
125 g Rucola
250 g bunte Tomaten
50 g Bergkäse, gerieben
1 TL Rosmarin frisch/getrocknet
einige Blätter Basilikum
Balsamico-Essig
Öl
Salz, Pfeffer



alle Rezepte
auch online –
mit Portionen-
Rechner

Zubereitung

1 Pfifferlinge: Wenn nötig putzen (nicht waschen), große Exemplare halbieren. Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. 2 EL Pflanzenöl in der Pfanne erhitzen, Pilze darin unter Rühren ca. 4 Minuten braten. Nach 2 Minuten Knoblauch und 1 TL gehackten Rosmarin zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Am Ende mit 1 EL Balsamico ablöschen.

2 Tomaten & Rucola: Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Rucola waschen und

von groben Stielen befreien. Beides nebeneinander auf Tellern anrichten. Basilikum in feine Streifen schneiden, auf den Tomaten verteilen, mit Salz und Pfeffer würzen.

3 Dressing: 2 EL Balsamico mit 3 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer verrühren. Über Tomaten und Rucola verteilen.

4 Anrichten: Pfifferlinge auf und neben den Tomaten verteilen, alles mit geriebenem Bergkäse bestreuen.

