

Eine wunderbare Vorspeise mit süß-sauren Akzenten. Der Ideale Starter ins Herbst/Wintermenü.

Zutaten:

- 300g Feldsalat
- 2 El grober Senf
- 70ml weißen Balsamico Essig
- 100ml Öl
- 200g Kräuterseitlinge
- 1 Granatapfel
- Olivenöl
- 80g Pinienkerne oder Walnüsse
- 60g Parmesan gerieben oder gehobelt
- Meersalz, Zucker, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Vinaigrette

Senf und Essig in ein hohes Gefäß geben, mit einem Pürierstab vermischen. Das Öl tröpfchenweise dazu geben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Feldsalat

Den Feldsalat behutsam waschen, faule Blätter aussortieren und die Wurzel entfernen.

Kräuterseitlinge

Die Kräuterseitlinge putzen, ggf. schneiden oder halbieren. In einer heißen Pfanne anbraten, etwas Olivenöl zum Schluss dazu geben und mit Meersalz und frischem Pfeffer aus der Mühle würzen.

Granatapfelpesto

Den Granatapfel öffnen und die Kerne herausnehmen. Die Granatapfelkerne mit den Pinienkernen und Olivenöl im Mixer pürieren. Etwas Parmesan zum Schluss dazu geben und ebenfalls mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Feldsalat in einer Schüssel mit dem Dressing vermischen und auf einem Teller anrichten. Das

Pesto auf dem Teller verteilen, danach die gebratenen Pilze.

Auf den Salat ein paar Granatapfelkerne verteilen sowie geröstete Pinienkerne. Ebenfalls kann etwas gehobelter Parmesan dazu gereicht werden.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82