

Pfifferlings-Salat

Sommersalat mit Pfifferlingen

Zutaten für 2 Portionen :

200 g frische Pfifferlinge

(oder aus dem Gefrierschrank)

75 g Schwarzwälder Schinken

150 g gemischte Blattsalate

2 EL Olivenöl extra

1 rote Zwiebel oder Schalotte

1 Knoblauchzehe

2 EL weißer Balsamico

Meersalz

Bunter Pfeffer, grob gemahlen

1 Kugel Büffelmozzarella

2 EL Olivenöl, extra

2 EL Weißweinessig

Salz

Prise Zucker

2 EL gehackte Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Basilikum)

75 g Johannisbeeren

Zubereitung :

Die Blattsalate waschen, trocken schütteln und auf zwei Teller verteilen, so dass in der Mitte noch etwas Platz ist. Wenn Sie frische Pfifferlinge verwenden, diese putzen. Zwiebel und Knoblauchzehe abziehen, und fein würfeln. Den Schinken in Streifen schneiden. In einer großen Pfanne das Olivenöl erhitzen und Zwiebel, Knoblauch und Pfifferlinge darin anschwitzen. Den Schinken zugeben und alles insgesamt 5 Minuten schmoren. Mit 2 EL weißen Balsamico Essig ablöschen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und abkühlen lassen.

Für das Salatdressing das Olivenöl in eine Schüssel geben, den Essig zugeben und mit Salz und Zucker cremig aufschlagen. Den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden oder in kleine Stücke reißen und über den Salat verteilen. Das Dressing über die Salate und den Mozzarella verteilen. Die gehackten Kräuter darüber streuen.

Die Pfifferlinge in die Mitte häufen. Den Pfifferlingsalat mit den Johannisbeertrauben garnieren.

Quelle : Das Rezept wurde so ähnlich von EDEKA vorgestellt.

