



Gebackene Champignons auf buntem Blattsalat

Der bunte Blattsalat mit gebackenen Pilzen ist in der hier gezeigten Variante eine tolle Vorspeise. Reichen Sie dazu frisches Knoblauch Baguette, das harmoniert ausgezeichnet mit der Zitronen-Mayonnaise.

Überhaupt macht dieses Gericht einen Vegetarier glücklich, sollte der Verzicht auf Ei fest geschrieben sein, kann das Mehl mit etwas Wasser verrührt werden, die Pilze werden darin eingetaucht, dann mit den Semmelbrösel paniert.

Das Ausbacken der panierten Champignons in neutralem Ceres Soft gelingt auch mit der veganen Variante ausgezeichnet. Der bunte Salat kann einfach gegen Rucola getauscht werden. In jedem Falle entsteht ein schönes Gericht.



40 Minuten



2 Portionen



Zutaten

Für den Salat:

150 g bunter Blattsalat

2 EL Tomatenwürfel oder Cocktailtomaten

etwas Salz

etwas Pfeffer

2 Stück Radischen

etwas Kresse

Für die Pilze:

5-8 große Champignons oder Austernpilze

1 EL Mehl

1 Ei

4 EL Semmelbrösel

etwas Salz

etwas Pfeffer

Für das Dressing:

2 EL Weißweinessig

etwas Salz, Pfeffer

6 EL Dante Olivenöl

Für den Zitronen-Mayonnaise Dip:

2 EL Mayonnaise

1-2 TL Zitronensaft

1 TL Thymian

Ceres Soft Pflanzenfett zum Ausbacken

Zubereitung

- Den Salat zuputzen, grobe Strünke entfernen, gründlich waschen, trocken schleudern und zum marinieren bereit stellen.
- Tomatenwürfel oder Cocktailtomaten vorbereiten und mit Salz und Pfeffer würzen, Radischen adrett schneiden.
- Die Pilze in dickere Scheiben schneiden, mit Mehl, verquirltem Ei und Semmelbrösel paniert und in einer heißen Pfanne mit Ceres Soft schwimmend ausbacken. Auf einen Teller mit Küchenkrepp legen und mit Salz würzen.
- Dressingzutaten in der Reihenfolge verrühren, Salat marinieren und mittig auf einem Teller anrichten. Pilze rundherum dazu legen, den Teller und die Pilze mit Pfeffer bestreuen. Zitronen Mayonnaise Zutaten verrühren und in einer extra Schüssel dazu reichen oder auf den Salat setzen. Mit Kresse, Tomaten und Radischen dekorieren. Rasch servieren!

Hauptspeisen, Salate, Vegetarisch

[Zurück](#)