

# Champignons in Kräuterbutter auf Blattsalaten



## Zutaten für zwei Personen:

40-50 g Blattsalate

Salz

Aceto Balsamico

4-5 EL Olivenöl

12-16 mittlere Champignons

1 Ecke Kräuterbutter

80 g Weißbrotwürfel

1 TL Paprika edelsüß

## Besondere Hilfsmittel:

Sprayer für Balsamico-Essig

1. Blattsalate verlesen, waschen, trocknen. Auf Portionsteller verteilen, leicht salzen. Mit Aceto Balsamico besprühen und mit je einem EL Olivenöl beträufeln.

2. Champignons putzen und halbieren. In einer beschichteten Pfanne bei kräftiger Hitze in wenig Olivenöl einige Minuten braten. Kräuterbutter einlegen und die Pilze darin schwenken.

## Croûtons:

Weißbrotwürfel in Paprika edelsüß-Gewürz wälzen und mit 1-2 EL Olivenöl beträufeln. Im auf 200° vorgeheizten Ofen ca. 8 Minuten auf Backpapier backen.

## Hinweise:

Die Champignons sollten beim Servieren zumindest noch lauwarm sein.

## Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 25 min, Vorspeisen, Salate, Pilze, vegetarisch, mediterran

Rezept und Foto: Walter  
Stand 17.01.2023