

Steinpilze mit Brunnenkresse-Salat und Tomaten-Dressing

 happy-mahlzeit.com/2019/09/30/steinpilze-mit-brunnenkresse-salat-und-tomaten-dressing/

Zutaten für 2 Personen:

- 5 Steinpilze
- 100g Brunnenkresse
- 2 EL Essig
- 1 TL Tomatenmark
- 1 EL Ahornsirup
- 2 EL Kürbiskernöl
- 2 Schalotten
- 2 Stiele Petersilie
- 1 Zitrone
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Speck nach Belieben

Zubereitung:

Die Steinpilze kleinschneiden und in einer Pfanne mit erhitztem Olivenöl anbraten.

Für das Dressing etwas Essig in ein Einweckglas mit Schraubdeckel füllen. Tomatenmark, Ahornsirup und einen Schuss Kürbiskernöl, Olivenöl, Salz, Pfeffer und etwas geriebene Zitronenschale zufügen. Das Glas verschließen und kräftig schütteln. Den Salat mit dem fertigen Dressing marinieren und auf Tellern anrichten.

Die Schalotten klein schneiden und zu den Pilzen in die Pfanne geben. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen und gelegentlich durchschwenken. Petersilie kleinhacken, zu den Pilzen geben und nochmals alles durchschwenken. Wenn gewünscht, kann man etwas Speck untermischen.

Die gebratenen Steinpilze auf dem Salat anrichten.

Rezept: Steffen Henssler

Quelle: Topfgeldjäger vom 28.9.2011