



Lauwarmer Champignon-Drillinge-Salat

4 Portionen

Zutaten

- 800g Drillinge
- 400g Champignons
- 200g Asia Salat
- 2 Äpfel
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 30g Schnittlauch
- 250g Feta
- 40g Parmesan o.ä.
- 12 ml Weißweinessig oder Balsamico
- etwas Butter
- Öl
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Zubereitung

Kartoffeln gut waschen und halbieren. In einen großen Topf mit kaltem, gesalzenem Wasser geben und gar kochen. Zwiebel und Knoblauch abziehen. Zwiebel in feine Streifen, Champignons in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Äpfel vierteln, Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden. Salat waschen und mundgerecht schneiden. Schnittlauch fein schneiden und den Hartkäse reiben.

In einer großen Pfanne etwas Öl bei mittlerer Hitze erwärmen, Zwiebeln und Pilze zufügen, Knoblauch dazu pressen und alles 3-4 Min. scharf anbraten. Dann mit Salz und Pfeffer abschmecken und kurz aus der Pfanne nehmen.

In derselben Pfanne etwas Butter oder Öl, Apfelspalten und 1 Prise Zucker 3-4 Min. anbraten. Pilzgemüse wieder zufügen und alles warmhalten.

In einer großen Schüssel 3 EL Olivenöl, Essig, 4 EL Wasser, etwas Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren.

Kartoffeln nach der Garzeit in ein Sieb abgießen und ebenfalls in die Schüssel geben. Pilz-Apfel-Gemüse, ½ des Schnittlauches, Salat und geriebenen Hartkäse zufügen. Feta dazubröseln und alles gut vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Salat auf Teller verteilen, mit restlichem Schnittlauch bestreuen und genießen.