Champignons in Kräutercreme

Pilz-Gerichte » Champigon-Gerichte

Zutaten (4 Personen)

» 1/2 Bund Dill
» 1/2 Bund Schnittlauch
» 1 Knoblauchzehe(n)
» 125g Salatmayonnaise
» 2-3 EL Zitronensaft
» 2 EL Mineralwasser
» 1-2 EL Olivenöl
» Salz
» weißer Pfeffer
» 500g Champignons
» 1/2 Kopfsalat
» 1 Bund Radieschen
» Zitronenscheibe(n)

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Schwierigkeitsgrad
Einsteiger

Warte-Zeit
bis zu 15min

Zubereitungszeit
bis 30min

Zubereitung

Vorbereitung

- Dill und Schnittlauch waschen, hacken
- Knoblauch schälen, durchpressen
- Champignons putzen, evtl. halbieren
- Kopfsalat waschen, putzen
- Radieschen waschen, putzen, in Stifte schneiden

Kräutercreme zubereiten

- Salatmayonnaise mit Mineralwasser glatt rühren
- Knoblauch, Zitronensaft und Kräuter unterrühren
- Olivenöl unterschlagen
- salzen und pfeffern
- Champignons unter die Soße heben
- Pilze 5min darin ziehen lassen

Fertigstellung

- Salat auf Tellern anrichten
- Champignons darauf verteilen
- mit Radieschen bestreuen

- Champignons mit Zitronenscheiben servieren
- dazu passt Baguette

Nährwerte: 130kcal pro Portion

angelegt am: 15.09.2010 Rezept-Nr: 2356
Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke