

Nüsslisalat mit glasierten Champignons

Zutaten (für 4 Personen):

Salat (z.B. Nüsslisalat)

Bratöl

1 Schachtel Champignons

Agavendicksaft

Sauce:

1 dl Gemüsebrühe

2 EL Olivenöl

2 EL Zitronensaft

2 EL Senf

1 EL Balsamico-Essig

1 Prise Salatkräuter, Salz und Pfeffer

Zutaten für die Salatsauce anrühren. Champignons putzen (ohne Wasser), Stielansatz entfernen, Pilze in Scheiben schneiden und dünsten. Agavendicksaft zugeben und weiterbraten, bis gewünschte Süsse erreicht ist (ca. 4 EL). Pilze, Sauce und ev. Baumnüsse über den gewaschenen Salat geben.

