

Leckerer Pilzsalat

Zutaten:

- 600 g Pfifferlinge und Seitlinge, möglichst kleine
- 8 EL Olivenöl
- 1 kl. Bund Petersilie
- 1 Zweig frischer Oregano
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Balsamico
- 3 EL Zitronensaft
- 1 kleine Chilischote, rot
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Pfifferlinge und Seitlinge zum Säubern möglichst nur trocken abreiben, falls nötig kurz abbrausen. Seitlinge teilen. 4 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Pilzscheiben darin bei mittlerer Hitze 8-10 Minuten braten. Dabei ständig rühren. Dann alles abkühlen lassen.

Petersilie, Oregano und Knoblauch fein hacken und mit den Pilzen mischen. Für die Marinade das restliche Olivenöl mit dem Balsamico und dem Zitronensaft kräftig aufschlagen, mit Salz und Pfeffer herzhaft würzen. Die Marinade über die Pilzmischung geben und zugedeckt im Kühlschrank 2 Stunden ziehen lassen.

*Tipp zum Servieren:
Kurz vor dem Servieren die Chilischote halbieren, Stiel und Kerne entfernen und in dünnste Streifen schneiden. Pilze auf einer Platte anrichten, mit den Chilistreifen garniert servieren.*