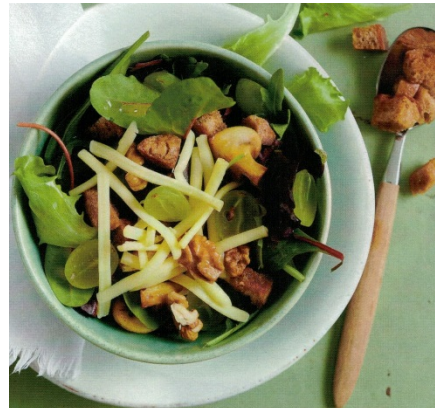


Salat

Herbstsalat

Rezept für 6 Personen / Vorspeise / Zubereitung ca. 25 Minuten



Zutaten

250 gr.	Champignons, gerüstet, geputzt, geviertelt
2 EL	Bratbutter
	Salz, Pfeffer
150 gr.	Dunkles Brot, in kleine Würfel geschnitten
50 gr.	Baumnüsse, halbiert
300 gr.	Trauben, [entkernte] halbiert
250 gr.	Rahmkäse z.b. Luzerner Rahmkäse, geraffelt
250gr.	Saison-Salat / Nüssli-Salat
1 EL	Honig, flüssig
4 EL	Essig
6 EL	Öl
1 TL	Senf
	Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Sauce: Alle Zutaten gut verrühren.
2. Salat: Champignons in der heissen Bratbutter anbraten, würzen, beiseite stellen. Brotwürfel in der selben Pfanne knusprig rösten, Nüsse kurz beifügen, mitrösten. Beiseite gestellte Champignons hinzufügen, und mit wenig Honig alles zusammen in der warmen Pfanne mischen.
3. Salat mit Sauce mischen und in Salattellern anrichten, Champignons, Brot, Nüsse und Trauben darauf verteilen. Geraffelter Käse zum Schluss darüber streuen.