

Warmer Austernpilzsalat

Für 4 Personen

Vorbereitung: 5 Minuten

Garzeit: 9 Minuten

280g frischer junger Vogerlsalat (Feldsalat)

2 EL Olivenöl

150g Pancetta oder Speck gewürfelt

280g Austernpilze klein gerissen

Dressing

5EL Olivenöl

1 EL Balsamico- Essig

1 TL Senf

1 Prise Zucker oder dünnflüssiger Honig
Salz und Pfeffer

1

Für das Dressing Olivenöl, Essig, Senf, Zucker oder Honig, Salz und Pfeffer in einer kleinen Schüssel verrühren.

2

Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Pancetta- oder Speckwürfel darin 3 Minuten braten. Die Pilze zugeben und 5 – 6 Minuten weich dünsten.

3

Das Dressing in die Pfanne gießen und das Ganze sofort über den Vogerlsalat geben. Den Salat gründlich vermengen und sofort servieren.

Pancetta ist ein luftgetrockneter italienischer Bauchspeck. Sollte er nicht erhältlich sein, können sie auch Frühstücksspeck nehmen.