

Champignons in Kräutercreme

Pilz-Gerichte » Champignon-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