



Salat von weißen Champignons mit Tomaten und Blattpetersilie



Zutaten für vier Personen

- 500 g weiße Champignons
- 3 Schalotten
- 8 Kirschtomaten
- 1 kleiner Bund Blattpetersilie
- 4 EL Weißweinessig
- Natives Olivenöl extra
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Champignons und Tomaten vierteln, die Schalotten in feine Scheiben schneiden. Die Blattpetersilie zupfen.

Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen, die Champignons hinzugeben und andünsten, bis sich etwas Flüssigkeit in der Pfanne bildet. Nun die Schalotten zugeben und kurz mitdünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen und den Essig zugeben; abkühlen lassen.

Zum Schluss die geschnittenen Tomaten und die Petersilie unter den Salat geben. Bei Bedarf nochmals etwas Olivenöl darüber träufeln.

Mein Tipp:

- Sie können auch Rucola oder Kresse für den Salat verwenden.
- Reiben Sie etwas frischen Parmesan über den Salat.