

Champignon-Salat

Für zwei Personen

150 g Champignons	1 Zitrone	1 Chillischote
1 Lorbeerblatt	1 Zehe Knoblauch	$\frac{1}{2}$ Bund Thymian
$\frac{1}{2}$ Bund Rosmarin	$\frac{1}{2}$ Bund Oregano	$\frac{1}{2}$ Bund Minze
$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	50 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer

Die Champignons putzen.

Gesalzenes Wasser in einem kleinen Topf zum Kochen bringen. Zitrone halbieren und auspressen. Die Champignons mit einem Spritzer Zitronensaft und dem Lorbeerblatt ca. 5 min. blanchieren. Dann abgießen und abkühlen lassen.

Chili halbieren, eine Hälfte putzen und fein hacken. Die Blättchen von Thymian, Rosmarin, Oregano, Minze und Petersilie zupfen und grob hacken.

Die Pilze zusammen mit Chili und Kräutern in eine Schüssel geben, vermengen und mit Olivenöl und etwas Zitronensaft marinieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wenn möglich bis zum Verzehr ziehen lassen.

Sven Koch am 05. Juni 2019