

Römer-Salat mit Pilzen und Tomaten

Für 2 Personen:

2 Römersalatherzen 1 weiße Zwiebel 8 Champignons
6 Kirschtomaten 1 Bund Blatt Petersilie Butter
1 Zitrone

Die Romanasalatherzen halbieren und in Öl heiß anbraten.

Nach dem Anrösten den Salat rausnehmen und in die Pfanne Champignons, Zwiebeln, Kirschtomaten und Blatt Petersilie geben.

Mit Salz und Pfeffer würzen und eine Flocke Butter dazu und alle schön durchziehen lassen.

Zum Schluss etwas Zitronensaft dazu.

Nun den Salat auf einen Teller legen, leicht ansalzen und dann den Sud auf den Salat geben.

Steffen Henssler am 30. Juni 2020