

Salat mit Pilzen, Zitrone und Rucola-Pesto

Für 2 Personen:

2 rote Paprikaschoten	125 g Pfifferlinge	1-2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	1 TL Olivenöl	Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone
Pfeffer	1 EL Pinienkerne	$\frac{1}{2}$ Bund Rucola
$2\frac{1}{2}$ EL Olivenöl	1 EL weißer Balsamicoessig	1 EL Parmesan

Den Backofen bei Grillfunktion auf höchster Stufe vorheizen.

Für den Salat Paprikaschoten längs halbieren, entkernen und abspülen.

Dann mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Backofen so lange rösten, bis die Haut schwarz wird.

Inzwischen für das Pesto Pinienkerne in einer kleinen Pfanne ohne Fettzugabe rösten und abkühlen lassen. Rucola waschen und trocken schleudern.

Die Paprika aus dem Ofen nehmen, kurz unter ein feuchtes Küchentuch legen, dann die Haut abziehen und in Streifen schneiden.

Pfifferlinge putzen. Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Pilze mit Schalotten und Knoblauch in einer Pfanne im heißen Olivenöl anbraten.

Paprikastreifen zugeben, mit Zitronensaft beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.

Vom Herd nehmen und warm halten.

Pinienkerne, Rucola, Olivenöl und Balsamicoessig im Mixbecher mit dem Stabmixer glatt mixen. Dann den Parmesan unterrühren und das Pesto mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Lauwarmen Salat auf zwei Teller verteilen, mit Rucolapesto beträufeln und genießen.

Christian Henze am 17. September 2020