

# Steinpilze mit Brunnen-Kresse-Salat, Tomaten-Dressing

## Für 2 Portionen

5 Steinpilze	100 g Brunnenkresse	2 El Essig
1 TL Tomatenmark	1 El Ahornsirup	2 EL Kürbiskernöl
Salz	Pfeffer	eine Zitrone
2 Schalotten	2 Stiele Petersilie	Olivenöl
wenn gewünscht Speck		

Die Steinpilze kleinschneiden und in einer erhitzten Pfanne mit Olivenöl anbraten. Für das Dressing für ein wenig Essig in ein Einweckglas mit Schraubdeckel füllen. Dazu Tomatenmark, Ahornsirup und einen Schuss Kürbiskernöl geben. Außerdem Olivenöl, Salz, Pfeffer und etwas geriebene Zitronenschale unter das Dressing mischen. Das Glas verschließen und kräftig schütteln. Den Salat mit dem fertigen Dressing marinieren und auf einem Teller anrichten. Zu den Steinpilzen in der Pfanne ein paar kleingeschnittene Schalotten geben. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen und gelegentlich durch schwenken. kleingehackte Petersilie dazugeben und alles durchschwenken. Wenn gewünscht gerne ein wenig Speck untermischen. Die gebratenen Steinpilze auf dem Salat anrichten.

Steffen Henssler am 28. 09. 2011