

Einfache Küche für den Mann

mit Hansjörg Brunner



Herbstsalat mit Pilzen

für 4 Personen

Zutaten

150 g Bratspeck-Streifen
150 g
150 g blaue Trauben
½ Bund Schnittlauch
150 g Nüssli- / Mischsalat

zu tun

ohne Fett knusprig braten
Eierschwämme gut putzen und in Scheiben schneiden, zum Speck geben und kurz mit braten
vierteln, zu den Pilzen geben und kurz erwärmen
fein schneiden mit Schere
rüsten, waschen und gut abtropfen lassen

Zubereitung Sauce

1 EL Kaffeerahm
2 EL Essig
3 EL Öl
Senf / Aromat / Majoran / Salatkräuter / Majonaise

Garnitur

2 Stk. Feigen vierteln und garnieren

Wichtig Pilze werden nie gewaschen, sondern mit einer Bürste gereinigt.