

Sommersalat mit Pilzen

Zutaten:

Pom Pom blanc
Shiitake
Limonenseitlinge
Pfeffer
Salz

Zubereitung:

Die Substratrete von Limonenseitlingen und Pom Pom blanc entfernen. Pom Pom blanc in Würfel und Shiitake in Scheiben schneiden. Von den Limonenseitlingen die Blüten abschneiden und die feste weiße Knolle würfeln. Bratöl in einer Pfanne erhitzen und die Pilze bei hoher Temperatur scharf anbraten. Am Ende kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und warm über den Salat geben.

TIPP: Die Pilze mit Zitronensaft beträufeln und fein gehackter Petersilie bestreuen.