

Champignon-Paprikasalat

by Andreas - Montag, August 19, 2013

<http://mundgericht.de/index.php/champignon-paprikasalat/>

Ist im Handumdrehen gemacht. Allerdings sollte man den Salat noch einige Stunden ziehen lassen. Passt perfekt zu Lammkoteletts oder gebratenem Fisch.

500 gr. Champignons

6-8 kleine süße Paprikaschoten (oder zwei mittelgroße)

1 rote Chilischote

2 Knoblauchzehen

1 Bund Petersilie

2 EL Balsamicoessig

2 EL Olivenöl

Pfeffer

Salz

Die Champignons in Scheiben schneiden und in kochendem Salzwasser 3 Minuten kochen. Aus dem Salzwasser nehmen und auf einem Tuch abtrocknen lassen. Die Paprika grob würfeln und die Chilischote, die Knoblauchzehen und die Petersilie fein hacken. Mit dem Balsamicoessig und dem Olivenöl vermengen. Die Champignons dazu geben. Mit Pfeffer und Salz würzen. Einige Stunden ziehen lassen.