

Champignonsalat mit Anchovisfilets

by Andreas - Sonntag, Juni 14, 2015

<http://mundgericht.de/index.php/champignonsalat-mit-anchovisfilets/>



Für die meisten Salate gilt: ein wenig ziehen lassen, damit sich die einzelnen Zutaten geschmacklich gut miteinander verbinden können. Für diesen Champignonsalat ist die Regel außer Kraft gesetzt. Weil frische Champignons sehr schnell Wasser ziehen und dann pappig werden. Man sollte auch nur braune Champignons verwenden, weil diese weniger Wasseranteil haben und daher etwas länger die Form wahren.

250 gr. braune Champignons

6 Anchovisfilets (aus dem Glas)

6 EL Olivenöl

2 EL Zitronensaft

1 EL gehackte Petersilie

Pfeffer

eventuell etwas Salz

Die Champignons mit einer Bürste oder einem weichen Tuch reinigen. Niemals mit Wasser! In dünne Scheiben schneiden. Die Anchovisfilets unter fließendem Wasser abspülen und in kleine Stücke schneiden. Mit dem Olivenöl und dem Zitronensaft mit den Champignons vermischen. Mit Pfeffer würzen und mit der gehackten Petersilie bestreuen.

Weitere Empfehlungen:

Kidneybohnen-Salat mit Senfdressing

Ein idealer Sommersalat.

800 gr. Kidneybohnen (Dose)

1 rote Zwiebel

2 EL scharfer Senf

...

Kichererbsensalat

Die orientalische Küche kommt ohne Kichererbsen nicht aus. Mittlerweile sind sie aber auch in E...

Japanischer Hackfleischsalat mit Teriyakisauce

Teriyakisauce ist eine Sojasauce, die mit süßem Reiswein und Honig oder Zucker vermischt...

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station