

Rezept

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

?

Frischer Feldsalat mit gebratenen Morcheln

Zutaten

1 Handvoll
grüner Salat pro Person

getrocknete Morcheln (eingeweicht in Wasser und etwas Reismilch)

1 Bund
Petersilie

Aceto balsamico und Sherry-Essig

Olivenöl und Sonnenblumenöl

Salz, Pfeffer

Zutaten sind für 4 Personen berechnet.

Zubereitung

Salat gründlich waschen.

Die Morcheln abtropfen lassen und vierteln.

Aus Essig und den Ölen die Sauce mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Petersilie fein hacken und zur Sauce geben.

Die Morcheln in wenig Olivenöl scharf anbraten und mit einem Schuss Sherry-Essig ablöschen.

Sauce zum Salat geben, gut mischen. Auf die Teller verteilen.

Mit den gebratenen Pilzen belegen und mit einem Petersilienzweig dekorieren.

Rezeptgruppe: Beilage, Vorspeise, Salat.

Dieses Rezept von [Vegi-Info 2008/1](#) [3] wurde eingetragen von: Bernadette Raschle / 2010-03-30 11:38:25

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

URL: http://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=1805

Letzte Aktualisierung: 14.08.2019

Fussnoten:

Dies ist ein Rezept aus der Datenbank der Europäischen Vegetarier Union (www.euroveg.eu) [4].

Kontaktadresse: rezepte@swissveg.ch [5].

Diese Seite wird gewartet und aktualisiert von Swissveg, Niederfeldstr. 92, 8408 Winterthur.

Source URL (modified on 14.08.2019 - 10:02): https://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=1805

Links

- [1] <https://www.swissveg.ch/javascript%3Ahistory.back%28%29>
- [2] <https://www.swissveg.ch/rezepte>
- [3] <http://www.vegetarismus.ch/heft/2008-1/Salat.htm>
- [4] <http://www.euroveg.eu>
- [5] <mailto:rezepte@swissveg.ch>