

ZUTATEN

150 g Wildkräuter oder Pflücksalat
10 kleine halbierte Cocktailtomaten
3 EL Granatapfelkerne
2 EL getr. Cranberrys
1 Frühlingszwiebel, geschnitten
100 g gem. Pilze, geschnitten
2 Zehen Knoblauch, gehackt
100 ml Traubensaft
50 ml weißer Balsamico
20 ml Olivenöl
1 TL Honig o. ä.
Salz und Pfeffer nach Geschmack
Olivenöl zum anbraten

ZUBEREITUNG

1. Salat waschen und mit den Tomaten, den Granatapfelkernen, den Cranberrys und der Frühlingszwiebel vermengen. Bei Seite stellen.
2. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Pilze darin kross anbraten und nach Wunsch würzen. Vor Ende der Garzeit Knoblauch dazu geben und kurz mit anbraten.
3. Für das Dressing Traubensaft, Balsamico, Olivenöl und Honig mit einem Schneebesen verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Kurz vor dem Anrichten Salat mit Dressing vermengen und in eine Schale geben. Pilze dekorativ oben drauf legen.

Guten Appetit.



Wildkräuter Salat mit Pilzen



2 Portionen



15 Minuten

Vor allem in der warmen Jahreszeit findest Du viele Wildkräuter direkt vor deiner Tür. Sie schießen förmlich am Wegesrand, im Wald und auf Wiesen. Ein leckerer, frischer und obendrein gesunder Kick für deinen Körper. Die perfekte Ergänzung zu unseren Pilzen.

Achtung: Achte immer darauf, das Du nur genießbare Kräuter verwendest

HAWLIK®