

Winterliche Blattsalat mit Kürbiswürfel,Austernpilzen,Parmesanspähne und Walters Himbeer Dressing

Zutaten für zwei Personen:

je 40 g Lollo Rosso, Eichblatt und Lollo Bionda
150 g frische Austernpilze
ca.100g Hokkaido Kürbis
80-100 g Walters Himbeer Dressing (je nach Geschmack)
Salz und Pfeffer aus der Mühle zum Abschmecken

Die Salatmischung- bestehend aus Lollo Rosso, Eichblatt und Lollo Bionda-
waschen, abtropfen lassen und in mundgerechte Stücke zupfen.

Die frischen Austernpilze mit einem Pinsel vom groben Schmutz befreien und
grob zupfen.

Dünsten Sie die Austernpilze in einer Pfanne mit Olivenöl und einer gewürfelten
Schalotte oder Zwiebel an .Leicht Salzen und Pfeffern aus der Mühle.

Den Kürbis in Würfel schneiden in die Pfanne mit Olivenoel geben . Salz und
Pfeffer Würzen , Anschwitzen .

Den Salat in einer Schüssel mit dem Himbeer Dressing vermengen.

Serviervorschlag: Die Austernpilze zum Schluss mit dem Kürbis oben drüber
verteilen. Nun ein paar Parmesanspähne auf den Salat Streuen .
Fertig

Guten Appetit!