

Frische Salatmischung mit Champignons und Walters Himbeer Dressing

Zutaten für zwei Personen:

- je 40 g Lollo Rosso, Eichblatt und Lollo Bionda
- 150 g frische Champignons, braun oder weiß
- 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 Champignons mit einem Pinsel vom groben Schmutz befreien und in Scheiben schneiden. Die Champignons zum Salat zugeben und mit dem Himbeer Dressing vermengen.

Serviervorschlag: Dünsten Sie die Champignonscheiben in einer Pfanne mit Olivenöl und einer gewürfelten Schalotte.

Guten Appetit!

Walters Dressing