



Herbsttrompeten Salat

Rezept für 4 Personen

600	gr	Herbsttrompeten
1	EL	Salz
1	EL	Bratbutter
1	dl	Weisswein
1		Zwiebel gehackt
1		Knoblauchzehe gepresst
		Balsamico Essig
		Essig, Oel
		Gewürze

Pilze rüsten, waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. 2 Liter Salzwasser zum Kochen bringen, die Pilze darin 2 Minuten blanchieren.

Pilze gut abtropfen lassen.

In einer Bratpfanne mit Bratbutter die Pilze braten bis alle Flüssigkeit verdampft ist, mit dem Weisswein ablöschen und mindestens zur Hälfte einkochen lassen.

Mit Zwiebel, Knoblauch und den übrigen Zutaten eine italienische Salatsauce zubereiten.

Die Sauce über die noch warmen Pilze geben, gut mischen und mindestens eine halbe Stunde ziehen lassen, servieren.

Tipp : Eine super Vorspeise