



## Wintersalat mit Pilzen



### Zutaten für 4 Personen

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,  
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

Zubereitungszeit : ca. 30 Minuten

<b>250 gr</b>	winterlicher Blattsalat (Nüsslisalat)
<b>200 gr</b>	Pilze (z.B. Champignons, Kräuterseitlinge, Austernpilze)
<b>4 EL</b>	Haselnusskerne
<b>80 gr</b>	Schaf/ Ziegen - Weichkäse
<b>2 Stk</b>	Orangen
<b>1 EL</b>	Balsamico-Essig
<b>1 EL</b>	Honig
<b>2 TL</b>	Senf
<b>2 EL</b>	Olivenoel
<b>1 TL</b>	Oel
<b>etwas</b>	schwarzer Pfeffer, Salz

### Zubereitung

**250 gr Salat** waschen, trockenschleudern, ggf von Strunk/ Wurzeln befreien.

**200 gr Pilze** putzen, in mundgerechte Stücke/ **Kräuterseitlinge** längs in dünne Scheiben schneiden.

**4 EL Haselnusskerne** in einer beschichteten Pfanne, goldbraun rösten, nach dem Abkühlen grob hacken.

**80 gr Schaf/ Ziegenweichkäse** in kleine Stücke schneiden.

**Orangen** schälen, die weisse Haut entfernen. Mit einem scharfen Messer vorsichtig die Filets zwischen den Trennhäuten herauslösen. - Den heraustretenden Saft auffangen.

**Dressing:** **1 EL** Balsamico Essig mit **1 EL** Honig, **2 TL** Senf, **4 EL** Orangensaft verrühren. Zuletzt **2 EL** Olivenoel unterschlagen. - Mit etwas Pfeffer und Salz etwas würzen.

**Pilze:** **1 TL Oel** in einer Pfanne erhitzen und die Pilze bei mittlerer Hitze kurz anbraten mit Pfeffer und etwas Salz würzen.

**Anrichten:** Den Blattsalat mit dem Dressing anmachen und auf den Tellern anrichten.  
Salat mit gebratenen Pilzen, Orangenfilets, und Schaf/ Ziegenweichkäse garnieren.  
Mit den gerösteten, gehackten Haselnusskernen bestreuen, servieren.