

Feldsalat mit Walnussdressing und gebratenen Champignons

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

Menge:	Zutaten:	Zubereitung:
100 g	Feldsalat	➡ putzen und waschen
5 Stück	Champignons	➡ putzen, ggf. waschen und in dünne Scheiben schneiden
1 EL	Öl	➡ Champignonscheiben in Öl braten
1 TL	mittelscharfer Senf	Alle Zutaten verrühren und zuletzt das Öl zufügen!
1 TL	Zucker	
je 1 Msp.	Salz / Pfeffer	
4 EL	Balsamicoessig	
5 EL	süße Sahne	
4 EL	Walnussöl	Salat marinieren und anrichten. Die gebratenen Champignons drüberstreuen.

Rucola-Radicchio-Salat

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

Menge:	Zutaten:	Zubereitung:
1 Bund	Rucola	➡ verlesen, waschen und in mundgerechte Streifen schneiden
$\frac{1}{2}$ Kopf	Radicchio	➡ putzen, waschen und in mundgerechte Stücke zerteilen
3 EL	Balsamicoessig	Alle Zutaten verrühren und zuletzt das Öl zufügen!
1 EL	Rotweinessig	
je 1 Msp.	Salz / Pfeffer	
$\frac{1}{2}$ TL	Zucker	
1 EL	Wasser	
3 EL	Walnussöl	Salat marinieren und anrichten.
4 EL	frischer Parmesan	➡ über den angerichteten Salat streuen