

Posteleinsalat

Zutaten

100 g Postelein
100 g Steinchampignons
100 g gelbe Paprika
3 EL Olivenöl
2 EL Balsamessig
1 TL Apfeldicksaft
1 TL Senf
etwas Kräutersalz

Zubereitung

Für die Sauce Olivenöl, Balsamessig, Apfeldicksaft und Senf verrühren und mit Kräutersalz abschmecken.
Steinchampignons waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Pilze zur Sauce geben und einige Minuten ziehen lassen.
Postelein säubern, waschen und abtropfen lassen. Paprika waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Mit dem Postelein zu den Pilzen geben.