

# Insalata di Funghi

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Italienischer Champignonsalat, eine prima Ergänzung zu Pasta - Gerichten.

## Zutaten

- 400 g kleine, weiße Champignons
- 1 Handvoll Rauke Blätter, geputzt
- 2 Frühlingszwiebeln in dünnen Ringen
- 6 - 8 Kirschtomaten, halbiert
- 2 EL Kapern, grob gehackt und etwas Fond
- 1 süße Peperoni, fein gewürfelt
- 2 EL frische Petersilie, gehackt
- ½ Zitrone, hiervon den Saft
- 1 El weißer Balsamico
- 50 ml Olivenöl
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer, ev. 1 Prise Zucker

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Marinade:

### Schritt2

Den Balsamico mit dem Zitronensaft, 1 El Kapernwasser, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, ev. 1 Prise Zucker verrühren, pikant, herzhaft abschmecken.

### Schritt3

Die Frühlingszwiebelringe, Kapern, Kirschtomaten, Petersilie und Peperoniwürfelchen dazu geben.

#### **Schritt4**

Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden oder halbieren / viertel. Zur Marinade geben, mengen und ca. 15 min. durchziehen lassen.

#### **Schritt5**

Kurz vor dem Servieren die Raukeblätter unterheben..

**Rezeptart:** Salatrezepte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/insalata-di-funghi/>