

Steinchampignon Salat mit Käsespänen

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Unverfälscht, fleischlos, herzhaft, lecker

Zutaten

- 10 g getrocknete Steinpilze, eingeweicht
- 400 g Champignons, gesäubert, in Scheiben
- 100 g Petersilienwurzel oder Knollensellerie, fein gewürfelt
- 1 kleine Zwiebel, gewürfelt
- 2 El Schnittlauch, gehackt
- 1/2 rote Chilischote, fein gewürfelt
- 100 g harter Bergkäse, gehobelt
- 1 Handvoll Frisée - Salat
- 1 El Butter
- 2 El Olivenöl
- 100 ml Gemüsebrühe
- 2 El Weißwein Essig
- 1 Tl Senf
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, ev. 1 Prise Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Die Steinpilze 10 min. einweichen, ausdrücken und fein schneiden. (Den Einweichfond verwahren)

Schritt2

Die Steinchampignons mit einer kleinen Bürste oder Küchenkrepp säubern.

Schritt3

In zwei Partien mit den gehackten Steinpilzen und den Chiliwürfelchen in Butter scharf anbraten, salzen, pfeffern.

Schritt4

Heraus nehmen und den Schnittlauch unter mischen.

Schritt5

Schritt6

Die Pfanne mit dem Gemüsefond und dem Einweichwasser aufgießen, darin die Petersilienwurzel - oder Selleriewürfelchen weich dünsten. Abkühlen lassen und mit dem Senf, Essig, Salz, Pfeffer und Öl abschmecken. Die gebratenen Champignons wieder dazu geben, etwas durchziehen lassen.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Auf knackig aufgefrischem Frisèe Salat anrichten und den Bergkäse dünn gehobelt darüber geben; mit knusprigem Brot servieren.

Schritt9

Die Steinpilze in reichlich warmem Wasser 10 Minuten einweichen lassen. Dann abschütten, ausdrücken und fein hacken.

Schritt10

2 Die Champignons rüsten und in Scheiben schneiden. Die Petersilienwurzel oder den Sellerie schälen und klein würfeln. Die Petersilie fein hacken

Schritt11

In einer Bratpfanne die Hälfte der Butter kräftig erhitzen. Steinpilze und Champignons beifügen und unter Wenden braten; ziehen die Pilze Saft, diesen auf grossem Feuer vollständig verdampfen lassen. Am Schluss die Petersilie untermischen und die Pilze mit Salz sowie Pfeffer würzen. Auf 4 Teller verteilen.

Schritt12

4 Im Bratensatz die restliche Butter erhitzen und die Petersilienwurzel- oder Selleriewürfelchen darin andünsten. Die Bouillon da zugießen und auf grossem Feuer auf etwa 2 Esslöffel einkochen lassen. Abkühlen lassen.

Schritt13

5 Senf, Essig, Salz, Pfeffer und Öl zu einer Sauce verrühren. Die Gemüsewürfelchen mit der eingekochten Bouillon beifügen. Die Sauce über die Pilze verteilen. Mit dem Hobelkäse garnieren.

Rezeptart: Salatrezepte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/steinchampignon-salat-mit-kaesespaenen/>