

## Steinpilz Salat



- **Portionen:** 5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5', 'yield' : '' });
```

Der schnelle, herbstlich delikate Salat, in einem Arbeitsgang herzustellen.

### Zutaten

- 500 g frische, feste Steinpilze
- 2 - 3 Schalotten in Würfeln
- 1 Knoblauchzehe, fein geschnitten, mit Salz gerieben
- 2 kleine Stangen junger Porree in dünnen Ringen
- 1 El frischer Thymian
- 2 El frischer Schnittlauch
- 40 g geröstete Pinienkerne
- Etwas frisch gehobelter Parmesan
- Etwas gutes Steinpilzöl
- 2 - 3 El heller Balsamico

- Salz und Pfeffer

## **Zubereitungsart**

### **Schritt1**

Die Vorbereitungen:

### **Schritt2**

Die Steinpilze putzen, nicht waschen sondern mit einer Bürste oder Pinsel säubern. Anschließend in recht dünne Scheiben schneiden.

### **Schritt3**

Der Ansatz:

### **Schritt4**

In mehreren Chargen, in etwas Steinpilzöl anbraten, gut Farbe nehmen lassen, in eine Salatschüssel geben. Den Vorgang wiederholen bis alle Pilze gut angebraten sind.

### **Schritt5**

Danach die Schalotten, den Porrèe und den Knoblauch in der gleichen Pfanne glasig angehen lassen, mit dem Balsamico und 3 El Wasser ablöschen.

### **Schritt6**

Salzen, pfeffern ev. mit einer Prise Zucker würzen, und heiß über die Pilze geben.

### **Schritt7**

Das Schnittlauch, etwas gehackten, frischen Thymian, die angerösteten Pinienkerne und etwas gutes Steinpilzöl hinzufügen, nachschmecken.

### **Schritt8**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt9**

Anrichten und den gehobeltem Parmesan oder einem anderen würzigen Bergkäse darüber geben..Lauwarm oder auch kalt zu servieren.

**Rezeptart:** Salatrezepte **Tags:** delikat, fleischlos, herbstlich, saisonal, schnell, steinpilze

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/steinpilz-salat/>