



Feldsalat mit gebratenen Austernpilzen

4 Portionen

120 g Feldsalat
1 kleine rote Zwiebel
1-2 EL Rotweinessig
8-10 EL Sonnenblumenöl
1 TL Senf
Salz
Pfeffer
400 g Austernpilze
60 g Pancetta
40 g Butter
Blockhouse Steakpfeffer

Feldsalat gründlich waschen, putzen, trocken schleudern

Zwiebel pellen und fein würfeln

Austernpilze putzen und in mundgerechte Stücke schneiden

Pancetta in steifen schneiden

Aus Essig, Öl, Senf, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette rühren. Feldsalat und Zwiebel in eine passende Schüssel geben. Butter und Pancetta in eine Pfanne geben und leicht anbraten; Austernpilze zugeben und unter gelegentlichem Wenden 2-3 Min. braten. Mit Salz und Steakpfeffer würzen. Vinaigrette über den Salat gießen, alles vermengen, auf Teller verteilen, die Pilze darüber geben und sofort servieren.