

Brunnenkressesalat

4-Personen

Zutaten:

150	-	gr Brunnenkresse
2	-	Bund Radisli
200	-	gr Pilze z.B. Champignons oder Austernpilze
1	-	Bratbutter
1	-	TL Senf
2	-	EL Zitronensaft
3	-	EL Baumnussöl
wenig	-	Salz
etwas	-	Pfeffer
1	-	Bund Schnittlauch, fein geschnitten

Zubereitung:

Brunnenkresse waschen und grobe Stiele entfernen. Gut abtropfen.
Auf 4-Teller verteilen.

Die Radisli in feine Scheiben schneiden.

Die Pilze putzen und ebenfalls in feine Scheiben oder Streifen schneiden.

Bratbutter in der Bratpfanne heiss werden lassen und die Pilze unter Wenden circa 5-Minuten braten.

Etwas auskühlen lassen.

Den Senf, den Zitronensaft und das Baumnussöl mit dem Schwingbesen gut verrühren, mit den Radisli und den Pilzen mischen. Auf die Brunnenkresse verteilen. Nach Belieben mit wenig Salz und etwas Pfeffer würzen.

Den fein geschnittenen Schnittlauch darüberstreuen. Sofort servieren-

Tipp:

An Stelle von Baumnussöl kann man Haselnussöl oder auch ein sehr gutes Olivenoel verwenden.
Nach Belieben fein gehackte Baumnuskerne oder gehackte Haselnüsse unter die Sauce mischen.