Salat mit Pilzragout

4-Personen

Zutaten:

	-	verschiedene frische, gemischte Blattsalate
16-20	-	frische Pilze, mittelgross, gemischt z.B. Eierschwämme, Kräuterseitlinge, Shiitake, Pleurotus
1	-	Knoblauchzehe gepresst
etwas	-	Feigenbalsamico Essig
etwas	-	Olivenoel
etwas	-	frische Käuter
etwas	-	Salz
etwas	-	Pfeffer

Zubereitung:

Die Pilze in etwa gleich grosse Stücke würfeln und cirka 5-6 Minuten in Oel braten, den Knoblauch dazugeben.

Pilze über die Salatblätter . Balsamico und feines Olivenoel verrühren. Salatsauce mit Salz, Pfeffer und frischen Kräutern abschmecken und über die Salat-Pilzmischung verteilen.

Vorsichtig durchrühren.