



## Rezept

# Eichblattsalat mit Eierschwämmli

Herbstlich farbig und bekömmlich

**20 Min**

Aktive Zeit



**20 Min**

Gesamtzeit



## Zutatenliste für 4 Personen

---

### SALAT

- 1 Eichblatt, zerzupft **Saison**
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt **Saison**
- 1 Schalotte, fein gehackt **Saison**
- 1 EL Rapsöl
- 400 g Eierschwämmli
- 1/2 TL Salz, Pfeffer
- 8 Zwetschgen, in Schnitzen

### SAUCE

- 1 TL Senf
- 4 EL Rotweinessig
- 5 EL Rapsöl
- 1 EL Sojasauce
- 20 g Rucola oder Petersilie **Saison**
- 1/2 TL Salz, Pfeffer

## Und so wird's gemacht

### 1 von 2

#### SAUCE

Senf mit den restlichen Zutaten pürieren, beiseite stellen.

---

### 2 von 2

#### SALAT

Knoblauch und Schalotte im Öl andämpfen. Pilze begeben, mitdämpfen, würzen, herausnehmen. Zwetschgen in derselben Pfanne rundum kurz anbraten. Salat anrichten, Sauce, Pilze und Zwetschgen darüber verteilen, sofort servieren.

**TIPP**

Falls keine Zwetschgen erhältlich sind, Trauben verwenden.