



Feldsalat mit Kräuterseitlingen

- | | |
|-----------------------|--|
| 1 Knoblauchzehe | schälen, halbieren und eine Salatschüssel damit ausreiben. |
| 300g Feldsalat | putzen, waschen und trockenschleudern. Anschließend in die Salatschüssel geben. |
| 3 EL Zitronensaft | mit |
| Salz und Pfeffer | verrühren. Dabei |
| 5 EL natives Olivenöl | nach und nach unterschlagen. |
| 400g Kräuterseitlinge | putzen und in Streifen schneiden. |
| 2 EL Brat-Olivenöl | in einer Pfanne erhitzen und die Kräuterseitlinge darin unter Wenden anbraten. Schließlich mit |
| 2 EL Balsamico-Essig | ablöschen. Mit |
| Salz und Pfeffer | abschmecken. |

Den Feldsalat mit der Zitronensaft-Sauce marinieren und mit den Kräuterseitlingen garnieren.