

Champignon-Rucola-Salat

Zutaten

300 g Champignons, frisch (am besten braune)

1 Kugel Mozzarella

100 g Rucola

30 g Pinienkerne

1 TL Olivenöl

Salz

Pfeffer

3 EL Joghurt

2 EL Senf

1 EL Honig

etwas Ingwer

1 Zehe feingehackter Knoblauch

1 EL Balsamico

1 TL Olivenöl

Salz

Pfeffer

Zubereitung

Die Champignons putzen und in dünne Scheiben schneiden. Den Rucola putzen und waschen, Stiele entfernen und in etwa 2 cm große Stücke schneiden. Den Mozzarella in nicht zu große Würfel schneiden. Diese Zutaten in einer Salatschüssel mischen, mit Salz und Pfeffer gut würzen. Die Pinienkerne mit 1 TL Olivenöl in einer kleinen Pfanne vorsichtig rösten, bis sie kaffeebraun sind (dabei immer gut rühren, weil das ganz schnell geht). Die Kerne dann zum Salat geben und servieren.

Für das Dressing alle Zutaten bis auf das Olivenöl ordentlich schütteln bis sich alles - vor allem Honig und Senf - sich gut vermengt haben. Anschließend das Olivenöl hinzufügen und nochmals gut schütteln. Nach Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken.