

Spätsommerlicher Gemüse-Pilz-Salat

Zutaten für vier Personen

40 g Zwiebel, 250 g Tomaten, 400 g Zucchini, 250 g Pilze
(z.B. Champignons, Eierschwammerl oder Steinpilze), Knoblauch, 2 EL
Olivenöl, Oregano, Salbei, 2 EL Balsamico, 2 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer, Zitronensaft

Zubereitung

Zuerst die Zwiebeln fein schneiden, Tomaten halbieren, Zucchini der Länge nach halbieren und in Scheiben schneiden. Pilze in kleine Stücke schneiden. Dann die Zucchini und die Pilze mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Knoblauch würzen.

Diese Mischung in einer Pfanne mit 2 EL erhitztem Öl scharf anbraten. Zum Schluss Zwiebeln und Tomaten dazugeben und würzen. Aus Oregano, Salbei, Balsamico, Olivenöl, Salz, Pfeffer und Zitronensaft eine Marinade bereiten, über den Salat gießen und im Kühlschrank ca. zwei Stunden ziehen lassen. Den Salat in Schüsseln anrichten und servieren.

Gutes Gelingen wünscht
Karen Binder-Neschi

