



Herbstsalat

mit Rapssamen, Trauben, Feigen und Champignons

Nüsslisalat

200g Nüsslisalat waschen, schleudern

Sauce

2cl	Apfel-Balsamessig	in Mixbecher geben
1 EL	Mayonnaise	beigeben
½ EL	Senf	beigeben
1 EL	Ahornsirup	beigeben
	Salz, Pfeffer	würzen und gut mixen
60g	St. Galler Traubenkernöl	langsam untermixen
10g	Schnittlauch	fein schneiden und beigeben
10g	Peterli	hacken, beigeben
	Salz, Pfeffer	abschmecken und den Salat nappieren

Champignons

200g	Champignons	waschen, sechsteln
2 EL	St. Galler Traubenkernöl	in einer Bratpfanne erhitzen
2 EL	St. Galler Rapssamen	mit den Pilzen beigeben, salzen, 3 min. auf höchster Stufe sautieren
1 Zweig	Rosmarin	beigeben, 3 min. sautieren
10g	Apfel-Balsamessig	ablöschen, Rosmarin herausnehmen, warm anrichten

Garnitur

20 Stk.	Trauben	entkernen und als Garnitur bereithalten
2 Stk.	Feigen	schälen und in 1 cm Würfel schneiden, als Garnitur verwenden
1 Stk.	getrocknete Blüten	als Garnitur verwenden

Anrichten

Nüsslisalat zu einem schönen Nest formen, Trauben, Feigen und heisse Pilze darüber verteilen, die Salatsauce gleichmässig verteilen, Blüten darüberstreuen und servieren.



QUICK-INFOS

Rezept für: 
 Zubereitung: 15 min.
 Koch-/Backzeit: 6 min.

Tipps:

Wenn die Pilze in die heisse Bratpfanne gegeben werden, sofort salzen, damit das Wasser verdunstet. So erhalten die Pilze eine schönere Bräunung.

Benötigte Produkte von St. Galler Öl für dieses Rezept:



Rezept und Bilder erstellt durch:

