



HUG Mini Pizzette Champignon mit Salat und Pilzen garniert

Rezept mit 8 HUG Mini Pizzette Champignon (für 4 Personen)

Zutaten

Pilzsalat

- 8 mittelgrosse Champignons roh fein
- 3 Ei Eierschwämmli aus der Dose
- 3 Ei eingelegte Steinpilze in Würfel
- 1 Ei gehackte Kräuter (Petersilien, Schnittlauch, Liebstöckel)

Zum Ausgarnieren

- Lollosalat
- Rucolasalat

Rotweindressing

- 3 Ei Rotweinessig
- 4 Ei Olivenöl
- Salz und Pfeffer

- 1 Msp Knoblauch gehackt
- Alles vermischen und über den Salat geben. Mit Kräutern ausgarnieren.



Zubereitung:

Mini Pizzetten im Backofen bei 220°C 10 Minuten fertigbacken.
Den Salat auf dem Teller herrichten und die Sauce über den Salat träufeln.

