

Champignon-Endiviensalat

Zutaten:

250 g Champignon,
8 EL Olivenöl,
Salz,
1 Kopf Endiviensalat,
2 Knoblauchzehen,
5 EL Balsamico-Essig,
grob gemahlener schwarzer Pfeffer,
12 schwarze Oliven,
etwas Vollrohrzucker

Zubereitung

Die Pilze waschen und der Länge nach in Scheiben schneiden.

2 EL Öl erhitzen und die Pilze darin bei starker Hitze braten, bis alle Flüssigkeit eingekocht ist. Das Ganze mit Salz abschmecken.

Den Endiviensalat waschen und in feine Streifen schneiden. Die Knoblauchzehen fein hacken.

Restliches Öl, Essig, Zucker, Pfeffer und Salz sowie Knoblauch zu einer Marinade verrühren.

Salat anrichten.

Pilze und Oliven mit der Marinade darauf verteilen.