Feldsalat mit gebratenen Champignons

Erdige Aromen, feine Säure. Feldsalat mit gebratenen Champignons ist ein idealer Vorspeisen- oder Beilagensalat. Zucker und Balsamico sorgen für eine besondere Aromatik. Und: der Salat ist in nur fünfzehn Minuten fertig. Bei uns steht er bei Essen mit Familien oder Freunden daher regelmäßig auf dem Tisch.



Feldsalat mit gebratenen Champignons | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (2 Vorspeisen-Salate oder vier Beilagen-Salate): 125 Gramm Feldsalat | 150 Gramm Zwiebel | 300 Gramm Champignons | 50 Gramm (vegane) Butter | 2 Esslöffel Olivenöl | 2 Teelöffel Zucker | 5 Esslöffel dunkler Balsamico | 1,5 Teelöffel Salz | Pfeffer



Feldsalat mit gebratenen Champignons | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (15 Minuten): 1. Salat waschen und trocken schleudern. 2. Champignons in Scheiben schneiden. 3. Zwiebel in Halbringe schneiden. 4. Zwiebel und Champignons in Butter anbraten, bis die Zwiebeln glasig sind. 5. Mit Balsamico ablöschen, dann mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. 6. Champignons und Olivenöl mit dem Feldsalat vermengen, dann direkt servieren.

Dazu passt hervorragend: Röstbrot! Jetzt weitere raffinierte Salate oder mehr Rezepte mit Champignons entdecken!

Nährwerte/Portion: 383 Kalorien | 31,1 Gramm Fett | 19,6 Gramm Kohlenhydrate | 7 Gramm Eiweiß