



Frühlingssalat mit gefüllten Champignons

Der Himbeer Balsam verleiht diesem herrlich unkomplizierten Salat eine fruchtige Note. Zusammen mit herzhaft gefüllten Champignons eine köstliche Kombination.

Zutaten

4 Portionen

Champignons

8 große Champignons

2 EL Byodo Tomatenmark Doppelfrucht

40 g Käse

10 g Pinienkerne

Pfeffer

Byodo Meersalz, fein

0.5 TL Oregano, getrocknet

Salat & Dressing

60 g Feldsalat

10 Radieschen

2 EL Byodo Himbeer Balsam

2 EL Byodo Olivenöl nativ extra, aus Griechenland

1 TL Salatkräuter, getrocknet

0.5 TL Honig

Zubereitung

Die Champignons putzen und den Stiel entfernen.

Für die Füllung das Tomatenmark mit dem Käse, den Pinienkernen und dem Oregano vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und alles in die Champignons geben. Die Champignons auf einem Backblech 15 Minuten bei 180 C backen.

In der Zwischenzeit den Feldsalat gründlich putzen und die gewaschenen Radieschen in dünne Scheiben schneiden. Beides in eine Schüssel geben.

Den Himbeer Balsam, das Olivenöl, die Salatkräuter und den Honig zu einem Dressing verrühren und über den Salat geben.

Zum Schluss den fertigen Salat zusammen mit den noch warmen Champignons servieren.