Rucola-Salat mit Champignons und Feta

Rezept für eine raffinierte Grillbeilage, die ganz einfach zu machen ist: Köstlicher Rucola-Salat mit Champignons und Feta.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Gesamtzeit: 20 min

Zutaten

550 g	Champignons
200 g	Schafskäse
80 g	Rucola
4 EL	Olivenöl
4 EL	Balsamicoessig
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für den Rucola-Salat mit Champignons und Feta zuerst den Rucola putzen, die harten Stiele abschneiden, nach Belieben etwas kleiner schneiden. In ein Sieb geben, unter fließendem Wasser waschen und abtropfen lassen. Nun die Pilze vorsichtig putzen (nicht waschen) und in schmale Scheiben schneiden. Den Fetakäse in kleine Würfel schneiden.

2. Die Zutaten in eine große Salatschüssel geben. In einer Schale den weißen Balsamico mit Öl, Pfeffer und Salz verrühren und diese Marinade unter den Salat heben. Alles gründlich durchmischen und servieren.

Tipp

Der Rucola-Salat mit Champignons und Feta schmeckt noch besser, wenn die Pilze in etwas Öl angebraten werden. Zum Verfeinern kann man den Salat mit gehackten Nüssen, Sonnenblumenkernen etc. bestreuen.