

Feldsalat mit Champignons und Orangen

Menge	Zutaten	Zubereitung
150g	Feldsalat	putzen, Wurzelhaare entfernen, in stehendem kaltem Wasser gründlich waschen, abtropfen lassen
300g	Champignons	putzen, vierteln
	Öl	Pilze andünsten
1 Tl	Honig	zugeben, karamellisieren, Pilze abkühlen lassen
2	Orangen	filetieren
1	Schalotte	} fein würfeln auspressen, Saft mit Schalotten- und Knoblauchwürfel, Balsamico, Salz, Pfeffer und Olivenöl zu einer Salatmarinade vermischen
1	Knoblauchzehe	
1/2	Orange	
4 El	weißer Balsamico	
4 El	Salz, Pfeffer	
4 El	Olivenöl	
		Feldsalat kurz vor dem Essen marinieren und mit Champignons und Orangenfilets anrichten
	Parmesanblatt oder -späne	garnieren



Parmesanblatt

- Backblech mit Backpapier belegen
- geriebenen Parmesan kreisförmig aufstreuen (evtl. Dessertring als Hilfsmittel verwenden)
- 160°C Umluft ca. 5-8 min schmelzen
- abkühlen lassen