

Bunte Zichoriesalate mit Kartoffeldressing und gebratenen Rosenseitlingen

Zutaten für ca. 4 Personen:

1	Stk.	Radicchio klein (gehört zu den gemeinen Wegwarten-Zichorie)
1	Stk.	Chicorée (gehört zu den gemeinen Wegwarten-Zichorie)
1/4	Stk.	Chinakohl klein
		bunte Frühlingskräuter, wie Sauerampfer, Pimpinelle oder andere frische Kräutermischungen
1	Pack.	Kresse
		Knoblauch,- und Rote Bete Sprossen zur Dekoration

für das Dressing:

2	Tl	Estragon Senf (50g) (oder alternativ Dijon Senf)
100	ml	Sonnenblumenöl
50	ml	Balsamico Bianco
150	ml	PROVAMEL Bio Sojadrink Plus Calcium
100	ml	PROVAMEL Bio Soja Cuisine
1	Stk.	gekochte Kartoffel (50g)
1	Tl	Kapern (10g)
		Salz, frisch gemahlener Pfeffer
400	g	Rosenseitling (z.B. von www.pilzgarten.de)
1	Stk.	Schalotte
		PROVAMEL Bio Soja Backen und Streichen

Zubereitung:

Für das Dressing alle Zutaten mit einem Stabmixer pürieren und mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.

Die Pilze ggf. abbürsten (aber nicht waschen) und große halbieren. In einer großen Pfanne etwas PROVAMEL Backen und Streichen erhitzen und die Pilze mit Farbe anbraten. Währenddessen die Schalotte fein würfeln, zu den Pilzen geben und mit Salz abschmecken.

Den Chinakohl in hauchdünne Streifen und den Radicchio in mundgerechte Stücke schneiden.

Anschließend die ganzen Chicorée-Blätter mit den Salaten und Kräutern gefällig auf großen Tellern anrichten und mit dem Dressing beträufeln.

Die Kresse und die Sprossen oben drauf geben und die Pilze außenherum arrangieren.

Tipp:

Da das Dressing eine ziemlich dickliche Konsistenz hat, den Rest bitte extra dazugeben. Auch passt ein schönes leckeres Baguette oder Brot zum Salat.