



Schweizer Welfersalat

- **Küche:** Schweizerisch
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Naturbelassener, aromatischer Champignonsalat mit Basilikum und Räucherspeck, einfach gut und schnell.

Zutaten

- 500 g taufrische, weiße Champignonköpfe
- 50 g Salami oder Räucherspeck in kleinen Würfeln
- 40 - 50 g Parmesankäse, vom Stück gehobelt
- 1 Handvoll frischer Basilikum in groben Streifen
- Etwas Apfelessig
- 1 El Honig
- 3 El Olivenöl
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Der Dressing:

Schritt2

Zunächst den Apfelessig mit dem Honig versetzen, salzen und pfeffern und mit dem Olivenöl „aufziehen“, verrühren.

Schritt3

Die rohen Champignonköpfe, putzen, nicht waschen, sondern mit einer kleinen Bürste (ev. Zahnbürste) säubern. In möglichst dünne Scheiben schneiden, denn so behalten sie ihr tolles Aroma.

Schritt4

Sofort mit dem Dressing mengen, um die helle Farbe zu erhalten und ein Anlaufen zu vermeiden.

Schritt5

Salami oder Räucherspeck in einer Stielpfanne kross auslassen, zum Salat geben.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Zuletzt alles kurz mit dem Basilikum durchmischen und den Parmesan in Späne darüber hobeln, sofort servieren.

Rezeptart: Salatrezepte **Tags:** aromatisch, basilikum, naturbelassen, räucherspeck

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schweizer-welfersalat/>