

Steinpilz Salat



- **Portionen:** 5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5', 'yield' : '' });
```

Der schnelle, herbstlich delikate Salat, in einem Arbeitsgang herzustellen.

Zutaten

- 500 g frische, feste Steinpilze
- 2 - 3 Schalotten in Würfeln
- 1 Knoblauchzehe, fein geschnitten, mit Salz gerieben
- 2 kleine Stangen junger Porree in dünnen Ringen
- 1 El frischer Thymian
- 2 El frischer Schnittlauch
- 40 g geröstete Pinienkerne
- Etwas frisch gehobelter Parmesan
- Etwas gutes Steinpilzöl
- 2 - 3 El heller Balsamico

- Salz und Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Die Steinpilze putzen, nicht waschen sondern mit einer Bürste oder Pinsel säubern. Anschließend in recht dünne Scheiben schneiden.

Schritt3

Der Ansatz:

Schritt4

In mehreren Chargen, in etwas Steinpilzöl anbraten, gut Farbe nehmen lassen, in eine Salatschüssel geben. Den Vorgang wiederholen bis alle Pilze gut angebraten sind.

Schritt5

Danach die Schalotten, den Porrèe und den Knoblauch in der gleichen Pfanne glasig angehen lassen, mit dem Balsamico und 3 El Wasser ablöschen.

Schritt6

Salzen, pfeffern ev. mit einer Prise Zucker würzen, und heiß über die Pilze geben.

Schritt7

Das Schnittlauch, etwas gehackten, frischen Thymian, die angerösteten Pinienkerne und etwas gutes Steinpilzöl hinzufügen, nachschmecken.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Anrichten und den gehobeltem Parmesan oder einem anderen würzigen Bergkäse darüber geben..Lauwarm oder auch kalt zu servieren.

Rezeptart: Salatrezepte **Tags:** delikat, fleischlos, herbstlich, saisonal, schnell, steinpilze

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/steinpilz-salat/>