

Waldpilzsalat mit Geflügelleber - Crossini

- **Küche:**Italienisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " });
```

Das kann man sowohl als Vorspeise als auch als Hauptgericht reichen.

Zutaten

- Für den Waldpilzsalat:
- 800 - 1000 g frische Waldpilze wie:
- Pfifferlinge, Braunkappen, Steinpilze, Steinchampignons etc.
- Etwas bunter Blattsalat zur Garnitur
- 2 mittelgroße Zwiebeln in Würfeln
- 40 g durchwachsener Speck in Streifen
- Etwas frischen Schnittlauch
- Etwas heller Balsamico
- Salz, Pfeffer
- Für die Geflügelleber - Crossini:
- 150 g taufrische Hähnchenleber
- 1 - 2 mittelgroße Zwiebeln in Würfeln
- Etwas frischen Majoran und Petersilie
- Frisches Meterbrot
- Für die Tomaten-Mozarella Crossini:
- Vollreife Tomaten in kleinen Würfeln (Tomate concassée)
- Mozzarella in gleichgroßen Würfeln
- Etwas frischer Basilikum
- Etwas Knoblauchöl zum Braten
- Frisches Meterbrot / Baguette

Zubereitungsart

Schritt1

Der Waldpilzsalat:

Schritt2

Die Waldpilze putzen, nach Möglichkeit nicht waschen, sondern mit einer kleinen Bürste oder Küchenkrepp säubern, auf gleiche Größe schneiden.

Schritt3

Den Speck zunächst in etwas Öl kross angehen lassen und die Zwiebeln dazu geben. Dann folgen die vorbereiteten Pilze, gewürzt wird mit Salz und Pfeffer.

Schritt4

Alles zusammen 3 - 4 min. braten / schmoren. Die Pilze heraus nehmen und den Fond mit etwas Balsamico verkochen, reduzieren.

Schritt5

Pikant abschmecken und die Pilze wieder hinein geben; mit geschnittenem Schnittlauch etwas marinieren lassen.

Schritt6

Die Geflügelleber-Crossini:

Schritt7

Die Geflügelleber putzen, soll heißen: Von Sehnen und ev. Gallensträngen befreien, anschließend fein schneiden, hacken.

Schritt8

Die gehackten Zwiebeln in etwas Olivenöl glasig angehen lassen, die Platte auf höchste Stufe stellen und die gehackte Leber dazu geben.

Schritt9

Alles zusammen 5 - 6 min. zusammen anschmoren, mit Salz, Pfeffer, und etwas Rosenpaprika würzen. Die gehackte Petersilie und den Majoran zufügen. Auf in brauner Butter gebratenem Meterbrot üppig auftragen.

Schritt10

Die Tomaten - Morzarella Crossini:

Schritt11

Gleichgroße Würfel von Tomaten und Morzarella mit etwas Balsamico, Pfeffer und Knoblauchöl anmachen und üppig auf in Knoblauchöl gebratenes Meterbrot auftragen.

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Den Waldpilzsalat auf einigen roten und grüner Salatblättern anrichten und mit den pikanten, knackigen Crossini umlegen.

Rezeptart: Salatrezepte **Tags:** einfach lecker, frisch, leicht, warm

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/waldpilzsalat-mit-gefluegelleber-crossini/>