

## Rezeptvorschlag zu unserem Gewürzsalz:

### „ZITRONEN-ROSMARIN“



## ***Pikanter Champignonsalat mit Feta & Kräuter-Honig-Senf-Dressing***

### **Zutaten für die Pilze**

- 350 g Champignons braun
- 2 kleine Knoblauchzehen
- 2 Zweige Rosmarin frisch
- 1 TL Zitronensaft frisch gepresst
- Zitronen-Rosmarin Gewürzsalz
- Pfeffermischung „Schwarzes Gold“
- 1 EL Olivenöl

### **Die weiteren Salatzutaten**

- 1 große Zwiebel rot
- ½ Paprika rot
- 1 kleine Chili rot
- 100 g Fetakäse
- 5 getrocknete Tomaten in Öl

### **Zutaten für das Dressing**

- 1 kleine Knoblauchzehe
- 2 EL Rotweinessig
- 2 EL Pflanzenöl
- 1 TL Honig flüssig
- 1 TL Senf bayrisch
- ½ TL Chiliflocken rot
- ½ TL Orangenpfeffer



- ½ TL Zitronen-Rosmarin Gewürzsalz
- ½ TL Pfeffermischung „Schwarzes Gold“
- 1 Zweig Rosmarin, frisch gehackt
- 2 Zweige Thymian, frisch gehackt
- 2 Zweige Zitronenthymian, frisch gehackt
- 1 Zweig Zitronenmelisse, frisch gehackt

### **Zubereitung**

Die Champignons putzen, größere halbieren und alle in dünne Scheiben schneiden. Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Rosmarin abrausen und gut abtropfen lassen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Pilze, Knoblauch und Rosmarin hineingeben. Zitronensaft unterrühren, alles leicht salzen und pfeffern. Ca. 5 Minuten anbraten und dabei gelegentlich umrühren.

Die getrockneten Tomaten abtropfen lassen. Rote Zwiebel abziehen und würfeln. Paprika und Chili waschen, Kerne rausschneiden und beides in sehr feine Würfel schneiden. Getrocknete Tomaten und Fetakäse klein schneiden. Alle Zutaten zusammen mit der Champignonmischung in eine Salatschüssel geben und verrühren.

Für das Dressing die Knoblauchzehe abziehen und sehr fein hacken. Knoblauch, Rotweinessig, Öl, Honig, Senf, Gewürze und Kräuter miteinander verrühren. Über den Salat geben und alles gut miteinander vermischen. Den Salat im Kühlschrank ca. 3-4 Stunden durchziehen lassen. Leicht gekühlt servieren.

Dieser Salat passt als Vorspeise, zu Kurzgebratenem, zu mediterraner Küche und im Sommer auch zum Grillen.

*Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Zubereiten*

*und einen guten Appetit.*



Gerhard   
**Ostenried**  
Architektur des Wohnens

Wertachstr. 2 · 87666 Pforzen  
Tel.: 08346 - 982345  
info@ostenried.com  
www.ostenried.com