

Eierschwammersalat

www.fitdurchsleben.com

Zutaten für ca. 3-5 Personen:

500	g	Eierschwammerln Olivenöl raffiniert
80	g	Zwiebel, gehackt
1	ST	Knoblauchzehe, gehackt
		Salz, Pfeffer aus der Mühle, Muskatnuss, Kümmel,
ca.50	ml	Balsamessig weiß (nach Geschmack)
5	ST	frische Minzeblätter, grob gehackt
2	ST	frische Salbeiblätter, grob gehackt
2	ST	Marillen, in klein Würfel geschnitten

Herstellung:

1. Die geputzten und eventuell geschnittenen Eierschwammerln in Olivenöl rösten – am Ende die Zwiebel und den Knoblauch begeben.
2. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Kümmel würzen.
3. Mit Essig ablöschen, Kräuter und Marillen begeben.

