

# REZEPT

## WAS DU BRAUCHST

- 2 HANDVOLL VOGERLSALAT
- 6 CHAMPIGNONS
- 6 JUNGE KAROTTEN
- GERÖSTETE KÜRBISKERNE

## FÜR DIE MARINADE:

- 4 EL WEISSER BALSAMESSIG
- 8 EL KÜRBISKERNÖL
- DIJON-SENF
- TABASCO
- SALZ, PFEFFER



## ZUBEREITUNG

- 1 Vogersalat putzen, gut waschen und abtropfen lassen. Champignons putzen.
- 2 Karotten mit einem Sparschäler schälen und so dann mit dem gleichen Werkzeug in hauchdünne Blätter schneiden. Karottenblätter feinnudelig schneiden. Karotten nicht einsalzen, denn sie sollen bissfest bleiben.
- 3 Für die Marinade Essig, Öl, ein wenig Senf, 1 bis 2 Spritzer Tabasco, sowie Salz und Pfeffer verrühren.

- 4 Karotten und Vogersalat durch die Marinade ziehen und auf den Teller geben. Champignons hauchdünns schneiden und auf den Salat geben oder noch besser auf einem Trüffelhobel hobeln. Mit gerösteten Kürbiskernen bestreut servieren.

VARIATION: Statt der Champignons kann man für diesen Salat auch kleine, feste Steinpilze verwenden.

GUTEN APPETIT 