



Rezepte aus dem Kulinarium der Psychosomatischen Klinik Kloster Dießen

Blattsalat mit Honig-Champignons

(6-8 Portionen)

Menge	Zutaten	Zubereitung
400 g	Feldsalat Alternativ 1 - 2 Salatköpfe	Den Salat putzen und waschen.
1 1 4 EL 6 EL 1 TL Etwas	Zwiebel Knoblauchzehe Olivenöl Balsamico Honig/Ahornsirup/Agavendicks. Salz, Pfeffer, beliebige Gewürze	Die Zwiebel schälen und klein schneiden. Die Knoblauchzehe schälen und pressen. Eine Salatsoße aus der klein geschnittenen Zwiebel, Balsamico, Olivenöl und Knoblauchzehen herstellen. Mit Salz und Pfeffer und weiteren Gewürzen nach eigenem Geschmack verfeinern.
1 200 ml	Bio-Orange Orangensaft	Die Orange sorgfältig schälen und in dünne Scheiben schneiden. Den Orangensaft auf ca. 1/3 bis 1/4 seiner Menge einkochen.
500 g 1 Pr. 2-3 EL 1 EL 1 EL	Champignons Zucker Honig Butter Öl	Die Pilze vierteln und in Butter mit etwas Öl mit Salz und Pfeffer anbraten. Wenn sie fertig sind, eine Prise Zucker überstreuen und mit ca. 2 - 3 Esslöffeln Honig in der Pfanne übergießen. Nun umrühren, die Pilze sollten leicht karamellisieren.
150 g	Parmesan, gehobelt	Den Salat mit dem Dressing vermischen. Dann die Pilze auf dem Salat verteilen und mit dem eingedickten Orangensaft übergießen. Dünne Orangenscheiben auflegen. Reichlich Parmesan fein hobeln und auf den Salat geben.