

Insalata di funghi porcini (Steinpilzsalat)

Zutaten: für 4 Personen

400 g Steinpilze oder Kräuterseitlinge
4 EL mildes Olivenöl
Saft einer Zitrone
Salz, Pfeffer
Grana-Käse oder Parmesan

Zubereitung: 30 Minuten

Die Pilze putzen und in hauchdünne Scheiben schneiden. Auf Tellern anrichten.
Aus Olivenöl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer ein Dressing herstellen. Die Pilze damit beträufeln.

Rundherum etwas Friseesalat anrichten.

Vor dem Servieren den Salat mit Käsestückchen bestreuen. Der Salat schmeckt besser, wenn der Käse nicht fein gerieben, sondern in Stücken über die Pilze verteilt wird.

Anregung:

Sieht besonders schön aus, wenn man obenauf als Deko eine (essbare) Blüte setzt.