

# Warmer Pilzsalat mit Rucola, Parmesan und gebackenen Kräuterbrotschnitten

**Kategorien:** Backen, Gemüse, Salate, Vegetarisch, Vorspeisen

**Land / Stil:** k.A. / k.A.

**Bewertung:** (noch nicht bewertet)



## Zutaten

500 g gemischte Pilze (z.B. Champignons, Egerlinge, Shiitake, Austernpilze, Morcheln)

2 Schalotten

2 Knoblauchzehen

Olivenöl

Salz, Pfeffer

Cayennepfeffer

1 EL Petersilie (in feine Streifen geschnitten)

Liebstockel

1 EL Basilikum (in feine Streifen geschnitten)

Balsamico-Essig

2 Bund Rucola

6 Kirschparadeiser

1 Stück Parmesan

½ Baguette vom Vortag

100 g Kräuterbutter

3 Eier

1 EL Schnittlauch

1 EL Petersilie (in feine Streifen geschnitten)

## Zubereitung

Gemischte Pilze in Olivenöl mit Schalotten und Knoblauch sautieren. (= französisch „springen“, „kurz in Butter braten“ ist eine besondere Form des Kurzbratens.)

Mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, etwas Liebstockel und Petersilie würzen.

Pilze vom Herd nehmen und mit etwas Balsamico-Essig und Olivenöl marinieren.

Baguette vom Vortag in dünne Scheiben (ca. 5 mm) schneiden.

Jeweils eine Scheibe mit Kräuterbutter bestreichen und mit einer zweiten Scheibe belegen.

Eier verquirlen und mit geriebenem Parmesan (ca. 40 g) verrühren.

Brotschnitten durch die Ei-Parmesanmischung ziehen und in Butter braten.

Die noch warmen Pilze auf Tellern verteilen, jeweils zwei bis drei Kräuterbrotschnitten dazulegen.

Mit mariniertem Rucola, je 3 halbierten Kirschparadeisern und frisch gehobeltem Parmesan garnieren.

Weintipp von Dorli Muhr - Raritäten:

Gelber Muskateller 2005,

Fritz Wieninger, Wien

knackiger Wein