



# FEINKOST-CENGIZ

## Lombardischer Pilzsalat mit Rucola

### Für 4 Portionen

400g Steinpilze  
200g Pfifferlinge  
200g Austernpilze  
1 rote Chilischote  
1 Knoblauchzehe  
1 Bund Petersilie  
10 El Olivenöl  
Salz  
Pfeffer  
2 El Zitronensaft  
250g Rucola  
2 El Aceto balsamico  
1 El Waldhonig

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten  
(plus Zeit zum Dünsten und Ziehen)

-1 Die Pilze putzen, den Sand entfernen, die Steinpilze vierteln und in Stücke schneiden. Große Pfifferlinge halbieren und die Austernpilze in Stücke schneiden.

-2 Die Chilischoten waschen, putzen, entkernen und fein hacken. Die Knoblauchzehe schälen und hacken. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken.

-3 8 El Öl in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin andünsten. Chili, Knoblauch und Petersilie zugeben und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. 4 Minuten ziehen lassen.

-4 Rucola putzen, Stiele entfernen. Essig, restliches Öl und Honig verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Rucola mit dem Dressing mischen und auf Tellern anrichten. Die Pilze in ein Sieb geben, abtropfen lassen und auf dem Rucola verteilen.

---

Feinkost Cengiz

Hauptstraße 29  
72184 Eutingen im Gäu  
Telefon: 07459/2647  
Mobil: 015201451972  
Fax: 07459/915177

Website:  
[www.Feinkost-Cengiz.de](http://www.Feinkost-Cengiz.de)  
E-Mail:  
[info@feinkost-cengiz.de](mailto:info@feinkost-cengiz.de)

Die Experten die immer das richtige  
für Sie haben

---

WIR BEGLEITEN SIE DURCH DEN GENUSS PUR