

SCHWARZWURZEL RAUNA UND PAD

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●○○○

ZUBEREITUNGSZEIT: 25 min.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

200 g Schwarzwurzeln aus der Dose
2 Scheiben Pumpernickel
300 g rote & gelbe Rüben gekocht/essfertig
1 Stk. Frühlingszwiebeln, in dünne Ringe geschnitten
50 g Mandeln
80 g Blattgemüse (frisch oder blanchiert: z.B: Mangold, Spinat, Kohlrabigrün, Cavolo Nero, Wirsing, Raunablätter...)
2 Fungi Pads
1 TL Honig
Zitronensaft & Schale einer Zitrone

Dressing:

30 g Kren
100 ml Crème fraiche
3 EL Weißweinessig
2 EL Walnussöl
1 Prise brauner Zucker

ZUBEREITUNG:

1. Das Dressing zubereiten
2. Das Gemüse in ca. 3x3cm große Stücke schneiden und kochen und anschließend mit dem Blattgemüse und Frühlingszwiebel vermengen & mit Dressing marinieren
3. Das Pad grob in Stücke hacken und beidseitig in Öl anbraten
4. Gegen Ende mit Mandeln, Honig, Zitronensaft und -schale glacieren und über den Salat streuen
5. Pumpernickel mit einen Keksausstecher in Form bringen oder in kleine Ecken schneiden

