

# WILD BERRY LILLET

**SCHWIERIGKEITSGRAD:** ●○○○○

**ZUBEREITUNGSZEIT:** 20 min.

## ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

80 g Pflücksalat (Spinatblätter, Blutampfer)  
200 g Beeren frisch gemischt  
(Himbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren...)  
50 g Walnüsse  
2 Fungi Pads  
2 EL Ahornsirup

### Marinade:

200 ml Lillet  
200 ml milder Tonic (nicht zu bitter)  
Saft einer Limette  
100 ml Mineralwasser

## ZUBEREITUNG:

1. Den Pflücksalat waschen und abtropfen lassen
2. Das Pad in ca. 0,5 cm große Würfel schneiden bei mittlerer Hitze anbraten
3. Wenn die Pad Würfel schön braun sind, die Walnüsse und den Ahornsirup hinzugeben
4. Alles gemeinsam kurz durchschwenken und dann von der Hitze nehmen und auskühlen lassen
5. Die Marinade aus Lillet, Tonic, Limettensaft und Mineral zubereiten
6. In einem großen Glas oder einer flachen Glasschüssel anrichten
7. Den Pflücksalat unten im Glas auflegen, anschließend die Beeren und ausgekühlten Pad Würfel und Walnüsse darüber verteilen und gleich genießen

