

# Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

## Champignon- Endiviensalat

|         |               |   |
|---------|---------------|---|
| 250 g   | Chamignons    | Pilze putzen, der Länge nach in Scheiben schneiden.   |
| 8 EL.   | Olivenöl      | 2 EL Öl erhitzen und Pilze darin bei starker Hitze braten, bis alle Flüssigkeit eingekocht ist.   |
|         | Salz          | Mit Salz abschmecken.   |
| 1 Kopf  | Endiviensalat | Endiviensalat waschen und in feine Streifen schneiden. Knoblauchzehe fein hacken.   |
| 2 Zehen | Knoblauch     | Restliches Öl, Essig, Zucker, Pfeffer und Salz zu einer Marinade verrühren. Salat anrichten. Pilze und Oliven mit der Marinade verrühren. |
| 5 EL    | Balsamessig   | Salat anrichten. Pilze und Oliven mit der Marinade darauf verteilen.  |
|         | Zucker        |   |
|         | schw. Pfeffer |   |
| 12      | schw. Oliven  |   |

Guten Appetit wünscht Ihr **Gemüse bringt's** -Team

[www.gemuese-bringts.com](http://www.gemuese-bringts.com), Tel. 02525-2560 (Telefonzeiten Di. und Do. 9 - 12 Uhr)