

Rezept Blattsalat mit Champignons

Zutaten für 4 Personen:

1 Kopf Römersalat
1 Bund Radieschen
200 g Champignons
2 EL Zitronensaft
1 kleine Salatgurke
4 Tomaten
je 1/2 rote und gelbe Paprikaschote
1 Schalotte
1 Bund Schnittlauch
150g Joghurt
150 g Cremefraiche
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

1. Den Salat putzen und abbrausen. In mundgerechte Stücke zupfen. Die Radieschen waschen, das Grün und das Wurzelende entfernen. Die Knollen in dünne Scheiben schneiden.
2. Pilze abreiben, in dünne Scheiben teilen. Mit Zitronensaft beträufeln. Gurke und Tomate abbrausen, putzen. Gurke in Scheiben hobeln, Tomate vierteln.

3. Alle Zutaten in einer Schüssel mischen. Für die Joghurtsoße Paprika halbieren, putzen, die Kerne und die Trennhäute entfernen. Schoten waschen, fein würfeln Die Schalotte abziehen und hacken. Den Schnittlauch abbrausen und in feine Röllchen teilen.

4. Joghurt mit Cremefraiche glattrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Paprikawürfel, Schalotte und Schnittlauch unterheben. Das Dressing zum Salat reichen.

Autor Sabine Pach

[Zurück zu den Salatrezepten](#)