

# Rezept Champignonsalat

## Zutaten:

500 g Champignons  
Saft einer Zitrone (Zitronensaft)  
1 Eigelb  
1/2 Petersilie  
1 Knoblauchzehe  
80 ml sehr gutes Olivenöl  
Salz, Pfeffer

## Zubereitung:

Pilze mit einem Tuch reinigen, mit einem Messer den Stiel halb abschneiden.

In sehr feine Scheiben hobeln oder schneiden und sofort mit Zitronensaft beträufeln.

Aus Eigelb, dem Öl, der durchgedrückten Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer und dem verbliebenen Saft der Zitrone eine Salatsauce rühren.

Die Sauce sollte einen dicklichen Charakter besitzen.

Die Champignons fächermäßig auf die vier Teller geben, mit der Sauce beträufeln und der Petersilie bestreuen.

Servieren.

[Zurück zu den Italienischen Rezepten](#)

[Zurück zu den Salatrezepten](#)