

Feine Genussmomente mit Brunos

Champignon Stangensellerie Salat



30 Minuten



4 Portionen

Zutaten

200 g	Champignons
1	Stangensellerie
1	Birnbrot
1 TL	Butter
1 TL	Tomatenmark
	getrocknete, essbare Blüten
	Bruno's Salatsauce Italienisch

Unsere Kreation von Champignons und Stangensellerie hinterlässt einen unverwechselbar würzigen, leicht herben Geschmack im Gaumen. Dieser Salat erfrischt Sie nicht nur an warmen Frühlingstagen, sondern lässt sich in jeder Jahreszeit geniessen.

Zubereitung

1. Die Champignons halbieren, mit etwas Salz und Pfeffer würzen und in der Butter anbraten.
2. Mit Bruno's Salatsauce Italienisch ablöschen und auskühlen lassen.
3. Die Stangensellerie waschen und die inneren, feinen Teile in Streifen schneiden, die äusseren, gröberen Teile mit dem Sparschäler längs in lange Spaghetti schneiden.
4. Die geschnittene Stangensellerie zusammen mit den Champignons auf einem Teller anrichten und einige Stücke vom Birnbrot darüber bröckeln.
5. Das Tomatenmark mit Bruno's Salatsauce Italienisch vermischen und über den Salat träufeln.
6. Mit den getrockneten Blüten und falls vorhanden mit wenig roten Salatblättern ausgarnieren.

Wir wünschen ä Guetä!



brunosbest.ch