



# *Steinpilz-Salat mit Walnuss-Dressing*

## **Zutaten für 4 Portionen:**

200 g Blattsalate, 50 g gemischte Sprossen, 100 g Kirschtomaten, 200 g Steinpilze (oder Champignons), 2 EL Öl, Salz, Pfeffer, 6 EL Balsamico, 100 ml Walnussöl, 2 TL Honig, 1 TL Dijon-Senf, 150 g LEERDAMMER Caractère®

## **Zubereitung:**

Salate zerteilen, Tomaten halbieren. Pilze putzen, in Scheiben schneiden und in Öl braten, mit Salz und Pfeffer würzen, aus der Pfanne nehmen, den Fond mit Balsamico ablöschen. Öl, Honig und Senf unterschlagen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, Käse hobeln. Salat, Sprossen und Käse zu einem „Turm“ schichten. Pilze und Tomaten um den Salat verteilen, mit Dressing beträufeln und mit buntem Pfeffer bestreut servieren.

