

Kochen mit Klaus

Lollo bianco mit panierten Champignons

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 40 g kernige Vielfalt, 150 g Joghurt, 80 g Salatcreme, 1 EL Olivenöl,
- 1 EL Essig, Salz, Pfeffer, Zucker, 25 g geriebener Parmesan,
- 2 EL TK ital. Kräuter, 1 EL Pizzagewürz, 1 Kopf Lollo bianco,
- 100 g Datteltomaten, 1 kl. rote Zwiebel, 2 Möhren, ½ gelbe Paprika,
- 5 Radieschen, 500 g panierte TK-Champignons, Rucola

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Ein paar Ringe der Zwiebel abschneiden, den Rest fein würfeln. Joghurt, Salatcreme, Zwiebelwürfel, Öl, Essig, Parmesan u. Kräuter vermischen. Mit Salz, Pfeffer u. Zucker würzen. Kerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten. ¾ davon sofort heiß unter das Dressing heben. Mind. 1 Std. kühl marinieren lassen.



2. ½ TK-Champignons 20 Min. im in einer Heißluft-Fritteuse bei 200°C backen. Zwischendurch aufschütteln. Auf Küchenpapier zwischenslagern, Rest Pilze ebenfalls 20 Min. backen. Beiseite gelegte Pilze zugeben u. nochmals 5-10 Min. backen.



3. Möhren grob raspeln, Radieschen in Scheiben schneiden. Tomaten halbieren. Paprika würfeln. Salat in kleine Stücke rupfen, waschen u. trockenschütteln. Alles in einer großen Schüssel mit dem Dressing gründlich vermischen. Salat mit den noch heißen Champignons, Zwiebelringen, Rest Kerne u. Rucola auf Tellern garniert anrichten.



Tipp des Chaoten: Dazu Steinofen-Baguette servieren!

