

# Kochen mit Klaus

## Lollo Rosso mit mediterranem Dressing

### Zutaten: (Für 4 Personen)

- 1 Salatkopf Lollo Rosso, ½ Salatgurke, 1 Zwiebel, 15 grüne Oliven,
- 100 g Champignons, 5 EL weißer Balsamico-Essig, 4 EL Olivenöl,
- Salz, Pfeffer, 1 TL Senf, 2 EL Aprikosenkonfitüre, 40 g Pinienkerne,
- je 2 EL TK-Ital. Kräuter & Basilikum, 200 g Kirschtomaten

### Zubereitung:

1. Zwiebel abziehen, ein paar Ringe zur Garnierung abschneiden, Rest fein würfeln. Salat putzen, waschen, trockenschütteln u. in Stücke teilen. Gurke schälen u. in halbe Scheiben, Oliven in Ringe schneiden. Tomaten waschen u. halbieren. Pilze putzen u. vierteln.



2. Balsamico, Olivenöl, 3 EL Wasser, Zwiebelwürfel, Konfitüre, Senf u. Kräuter vermischen. Salzen u. pfeffern. Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten. Dann sofort heiß in die Marinade geben. Vermischen u. darin mind. 1 Std. marinieren lassen. Pilze in heißer Butter andünsten, salzen, pfeffern u. abkühlen lassen.



3. Gurken, Tomaten, Oliven u. Pilze zum Salat geben, Dressing zufügen u. gründlich vermischen, mit den Zwiebelringen garniert servieren.



*Tipp des Chaoten:* Dazu Kräuterbutter-Baguette genießen.

