

## Feldsalat mit Brunnekresse und an wildem Dost (Majoran) gebratenen Pfifferlingen

Für 4 Personen

### Zutaten:

- 5 Handvoll Feldsalat
- 2 Handvoll Brunnenkresse (alternativ Rucola, Kresse oder milder: Spinat)
- 500 g Pfifferlinge oder andere Pilze
- 2 Stängel frischen wilden Dost oder Majoran/Oregano
- 5 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer

### Dressing:

- Salz, Pfeffer
- 2- 3 EL Weissweinessig
- 1 TL Senf
- 2- 3 EL Olivenöl

### Zubereitung:

Feldsalat und Brunnekresse gut waschen, abtropfen und klein zupfen. In eine Salatschüssel geben.

Pfifferlinge waschen, trocken tupfen und in kleine Stücke schneiden. Dostblättchen vom Stängel zupfen und in einer Schale beiseite stellen.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Pilze darin anbraten und mit Dostblättchen bestreut nochmals kurz in der Hitze durchziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf den vorbereiteten Salat geben.

Für das Dressing Öl und Senf vermengen, Salz, Pfeffer und Essig zugeben und verrühren. Abschmecken.

Dressing auf den Salat träufeln. Fertig.

Guten Appetit!