

# BLATTSALATMIX MIT SHIITAKEPILZEN UND RADIESCHEN

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 20 Min.

**Zutaten:**

- 250 g Blattsalatmix, z. B. Rucola, roter Mangold und Feldsalat
- 1 Bund Radieschen
- 400 g Shiitakepilze
- Salz, Pfeffer
- 3 EL Essig, z. B. heller Balsamico
- 3 EL Öl, z. B. Olivenöl
- Öl zum Braten
- Essbare Blüten als Dekoration

Den Salat putzen, waschen und in einem Sieb abtropfen lassen. Die Radieschen putzen, waschen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Die Shiitakepilze mit einem Tuch abreiben und ebenfalls in Scheiben schneiden.

Aus Salz, Pfeffer, Essig und Öl ein Salatdressing anrühren. In einer großen Schüssel den Salat mit den Radieschen mischen und kurz vor dem Servieren mit dem Dressing anmachen.

In einer großen Pfanne das Öl zum Braten erhitzen und die Shiitakepilze darin in 5–10 Min. braun anbraten. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen und auf dem angemachten Salat verteilen. Den Salat mit den Blüten dekorieren.



**Tipp:**

Damit die Pilze schön bräunen, sollte die Bratpfanne groß genug sein. Ansonsten die Pilze besser in zwei Portionen hintereinander zubereiten. Erst zum Schluss mit Salz würzen, damit sie beim Braten kein Wasser ziehen.

Essbare Blüten, z. B. Gänseblümchen, Ringelblumen, Hornveilchen, Rosen etc. gibt es ungespritzt im eigenen Garten oder im Feinkostgeschäft.