

Mit MEGGLE Kräuter-Butter

Trio Riegel

Pilzsalat mit Burrata



„Ich bin ein GourmeGGLE.“

Zutaten:

100 g Austernpilze (oder Pilzmischung)
1 Burrata
3-4 Cherry Tomaten
Eine Hand voll Feldsalat
2 Stück MEGGLE Kräuter-Butter aus dem Trio Riegel nach Wahl

Für das Dressing:

½ Limetten
½ TL Senf
1 EL Fruchttessig
2 EL Olivenöl
1 TL Honig



Zubereitung:

Austernpilze in große Stücke teilen.
Kräuter-Butter schmelzen und die Pilze damit marinieren.
Pilzen grillen, bis sie knusprig sind.
Tomaten waschen und halbieren.
Feldsalat, Cherry Tomaten, gegrillte Pilze und Burrata auf einem Teller anrichten.
Limettensaft, Honig, Olivenöl, Senf und Fruchttessig zu einem leichten Dressing vermischen und den Salat großzügig beträufeln.

Genießen! 😊