

## **Rucola-Champignon-Salat**

Für diesen Salat sollten die Pilze wirklich ganz frisch sein. Champignons sind eiweißreich. Durch den gehobelten Käse kann dieser Salat im Sommer als leichte, vollwertige Hauptmahlzeit gegessen werden. Statt Pecorino-Käse kann auch Parmesan verwendet werden.

### **Zutaten für 4 Personen:**

- ▶ 1 Bund Rucola
- ▶ 450 g Champignons
- ▶ 4 EL Olivenöl, kaltgepresst
- ▶ Salz, Pfeffer
- ▶ Saft von 1 Zitrone
- ▶ Etwas gehobelter Pecorino-Käse



### **Zubereitung:**

- ▶ Rucola waschen und trockenschleudern.
- ▶ Champignons putzen und in Scheiben schneiden.
- ▶ Den Rucola auf einer Platte ausbreiten, die Champignons darauf geben.
- ▶ Aus Öl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer ein Dressing bereiten.
- ▶ Dressing über die Pilze geben und mit gehobeltem Pecorino bestreuen.