

Sesam Champignons mit Bittersalat und gerösteten Pinienkernen

mit Traditions-Beinschinken

Was du dazu benötigst

200g Traditions-Beinschinken

500g Champignons

500g Chicorée

150g Pinienkerne

4 EL Tahin

2 EL Sojasauce

Etwas Olivenöl

Etwas Salz

Etwas Zucker



Zubereitung

Champignons putzen, vierteln und in einem Topf mit Olivenöl scharf anbraten. Mit Sojasauce sowie Tahin würzen und zum Auskühlen aus der Pfanne nehmen.

Den Chicorée in die Pfanne geben und scharf anbraten. Salzen, mit etwas Zucker karamellisieren und auskühlen lassen.

In einer weiteren Pfanne die Pinienkerne ohne Öl rösten bis sie gelbgold sind.

Die Champignons mit dem Bittersalat und den gerösteten Pinienkernen anrichten und mit einer Scheibe Traditions-Beinschinken garnieren.

Tipp

Wer es nicht bitter mag, kann auch gerne einen anderen Salat nehmen.

Portionen

4 Portionen

Dauer

25 Minuten

Vorbereitung: 10 Minuten

Kochzeit: 15 Minuten

Level

Einfach

