

Herbstsalat mit Eierschwämmli

1		Schalotte, geh.	alles zusammen verrühren, gut würzen
1	TL	Senf	
2	El	Essig	
4	El	Kürbiskernöl	
1	El	Zitronensaft	
1	El	Honig	
		Salz, Pfeffer	
200	g	gemischter Blattsalat Od. Nüsslisalat	waschen, auf Teller anrichten
150	g	rote Trauben	halbieren, auf dem Salat verteilen
150	g	Eierschwämmli	rüsten, je nach Grösse halbieren
2	El	Butter	in Bratpfanne erhitzen, Pilze bei mittlerer Hitze 2-3 Min. braten
		Salz, Pfeffer	würzen, über den Salat geben, Sauce darauf geben
		Salatkernemix	darüber verteilen

