

# Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

## Champignon- Endiviensalat

250 g	Chamignons	Pilze putzen, der Länge nach in Scheiben schneiden.
8 EL.	Olivenöl	2 EL Öl erhitzen und Pilze darin bei starker Hitze braten, bis alle Flüssigkeit eingekocht ist.
	Salz	Mit Salz abschmecken.
1 Kopf	Endiviensalat	Endiviensalat waschen und in feine Streifen schneiden. Knoblauchzehe fein hacken.
2 Zehen	Knoblauch	Restliches Öl, Essig, Zucker, Pfeffer und Salz zu einer Marinade verrühren. Salat anrichten. Pilze und Oliven mit der Marinade verrühren.
5 EL	Balsamessig	Salat anrichten. Pilze und Oliven mit der Marinade darauf verteilen.
	Zucker	
	schw. Pfeffer	
12	schw. Oliven	

Guten Appetit wünscht Ihr **Gemüse bringt's** -Team

[www.gemuese-bringts.com](http://www.gemuese-bringts.com), Tel. 02525-2560 (Telefonzeiten Di. und Do. 9 - 12 Uhr)