Herbstlicher Vogerlsalat mit gefüllten Champignons

die NÖ Umweltverbände

Zubereitung

Den Vogerlsalat waschen und trocknen. Paprika in Streifen schneiden. Champignons putzen, Stiele entfernen und in eine mit Öl gefettete Form setzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Ziegenfrischkäse in die Champignons füllen und mit Honig beträufeln. Bei 150 °C etwa 20 Minuten backen.

Auf einem Teller Vogerlsalat und Paprika anrichten, gefüllte Champignons darauf verteilen. Mit Kürbiskernöl und Apfelessig beträufeln, dann nach Belieben mit Kräutern oder Kürbiskernen garnieren.

Bernadette Wurzinger | Pixabay

Zutaten für 2 Personen

• 150g Vogerlsalat
• 1 rote Paprika (in Streifen geschnitten)
• 6 große Champignons (entstielt)
• 100g Ziegenfrischkäse
• 4 EL Kürbiskernöl
• 2 EL Apfelessig
• 1 EL Raps- oder Sonnenblumenöl
• 1 TL Honig
• Salz, Pfeffer
• Frische Kräuter (z.B. Kresse) oder Kürbiskerne zum Garnieren