

## BAUERNKÜCHE

### Champignons-Salat mit Käsesauce auf Spinat

Für 4 Personen

300 g frische weisse  
Champignons  
150 g feiner Blattspinat

*Sauce:*

½ TL Senfpulver  
2 EL Apfelessig  
4 EL Crème fraîche  
3 EL Milch  
50 g Lustdorfer Hartkäse aus Schafmilch oder  
rezepter Tilsiter, gerieben  
1 EL Schnittlauch, fein geschnitten  
Salz, weisser Pfeffer  
1 EL Schnittlauch, fein geschnitten



1 Für die Sauce das Senfpulver mit dem Essig anrühren, mit Crème fraîche, Milch und Käse mixen. Den Schnittlauch begeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2 Die Champignons im kochenden Salzwasser ganz kurz blanchieren, kalt abspülen in Scheibchen schneiden.

3 Den Spinat waschen, Stiele entfernen und rosettenförmig auf Tellern anrichten. Die Champignons darauf geben, die Sauce über die Pilze verteilen. Mit Schnittlauch bestreuen.

*www.swissmilk.ch/rezpte*