

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