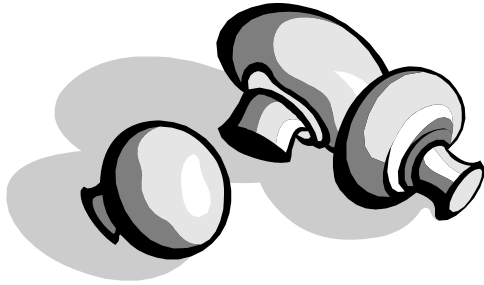


Roher Champignonsalat



Zutaten: für 4 Personen

500g frische Champignons
Saft von einer Zitrone
3 El Mayonnaise
3 El Joghurt nature
1 Stange Lauch
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

- Die Champignons waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Sofort mit dem Zitronensaft, der Mayonnaise und dem Joghurt vermischen, damit sie nicht braun werden.
- Den Lauch waschen und in ca. 2 mm dünne Ringe schneiden.
- Unter die Champignons mischen.
- Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Vor dem Servieren ca. eine Stunde marinieren lassen.

Tipp:

- Dieser Salat ist ein leichtes Nachtessen, wenn Sie noch Schinken und Zunge, in Streifen geschnitten, darunter mischen.
- Dazu servieren wir Pariserbrot.