

Feldsalat mit Pilzen und Kürbiskernen

Für 6 Portionen

250 g Feldsalat	verlesen und gründlich waschen, vorsichtig trockenschleudern oder schwenken.
2 El Balsamicoessig	und
2 El Olivenöl	
1-2 El Sonnenblumenöl	
1-2 Tl Honig	
1-2 Tl Senf	mit dem Schneebesen verrühren und mit
Salz	
Pfeffer	
Knoblauch	würzen.
2 EL Kürbiskerne	in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze rösten, zur Seite stellen.
250 g kleine, braune Champignons	putzen, je nach Größe halbieren oder vierteln.
½ Bd. glatte Petersilie	waschen, trockentupfen und die Blätter mit
1 Knoblauchzehe	fein hacken.
1 EL Olivenöl	in einer Pfanne erhitzen. Pilze darin bei starker Hitze ca. 2 Min. braten. Mit
Salz	würzen, Petersilie und Knoblauch untermischen
Cayennepfeffer	und noch kurz bei milder Hitze mitbraten.
	Feldsalat mit dem Dressing mischen, auf Tellern verteilen. Mit den Kürbiskernen und den Pilzen anrichten und servieren.