

Gebratene Pfifferlinge mit Speck auf Rucola

VORBEREITEN

25
Min.

ZUBEREITEN

12
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

Für den Salat

400 g Pfifferlinge
150 g Rucola
150 g Speckwürfel
50 g Sonnenblumenkerne
2 Orangen
50 g Pecorino
Salz, Pfeffer

Für das Dressing

2 Esslöffel Öl
3 Esslöffel aufgefangener Orangensaft
2 Esslöffel Weißweinessig
1 Teelöffel Senf
1 Teelöffel Honig
Salz, Pfeffer

Wenn der Wind stärker wird und die Blätter von den Bäumen wehen, dann sei nicht traurig. Denn das meist ungemütliche Schmuddelwetter lässt die kleinen, goldenen Pfifferlinge nur so aus dem Waldboden sprießen. Gebratene Pfifferlinge geben zusammen mit salzigem Speck ein köstliches Aroma ab, das ganz wunderbar mit fruchtiger Orange und pikantem Rucola

harmoniert.

- 1 -

Pfifferlinge putzen und Rucola waschen.

- 2 -

Speckwürfel in einer heißen Pfanne braten, bis das Fett ausläuft. Pfifferlinge hinzugeben und ca. 5 Minuten bei mittlerer Hitze braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 3 -

Sonnenblumenkerne bei mittlerer Hitze ca. 2-3 Minuten goldbraun rösten.

- 4 -

Orange schälen und filetieren. Dabei den Saft für die Vinaigrette auffangen.

- 5 -

Pecorino in kleine Stücke hobeln.

- 6 -

Für das Dressing Öl, Orangensaft, Weißweinessig, Senf und Honig verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 7 -

Rucola, Orangenfilets und Pecorino auf Tellern anrichten. Pilze, Speck und Sonnenblumenkerne darauf geben und mit Dressing beträufeln.