

# Blattsalat mit heißer Sauce

## Zubereitung (für 4 Personen):

Verschiedene Blattsalate, ca. 300 g

200 g Austernpilze

100 g SEEBERGER-Walnußkerne

1 EL Butter

1 TL Zucker

1 Prise weißer Pfeffer

2 EL Himbeeressig

3 EL Wasser

3-4 EL Walnußöl

## Zubereitung:

Blattsalate putzen, in mundgerechte Stücke zupfen, gut waschen und auf tiefen Tellern verteilen. Austernpilze säubern und in größere (breite) Stücke schneiden.

Die Pilze und die etwas zerkleinerten Walnußkerne in einer Pfanne mit der Butter und etwas Salz braten bis die Pilze braun werden. Gleichmäßig über die Salate verteilen. Nun in der Pfanne das Öl erhitzen und den Zucker darin flüssig werden lassen. Wasser und Himbeeressig mischen und die Zuckerlösung sofort ablöschen. Köcheln lassen bis sich die Zuckermasse (die sofort fest wird) wieder aufgelöst hat. Salz und Pfeffer zugeben und zum Schluß

noch einmal einen guten Schuß Walnußöl einrühren. Über den Salattellern verteilen und sofort servieren.

