

Brotsalat mit Pilzen und Schnittlauchdip



Zutaten für 8 Portionen:

- 500 g Ciabatta oder Parisettes
- 80 g Butter und/oder Olivenöl
- 4 Zehen gehackter Knoblauch
- 1 kg frische Pilze (Pfifferlinge, Austernpilze, Champignons usw.)
- 2 grob gehackte Zwiebeln
- 12 Tomaten
- 200 g schwarze, entsteinte Oliven
- 300 g grob geschnittener Endivien, Eisbergsalat oder Rucola

Für das Dressing:

- 1,5 dl weisser Balsamico
- 50 g Senf
- 5 dl Raps- oder Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- etwas Zucker

Für den Dip:

- 400 g Crème fraîche mit Kräutern
- 300 g Quark
- 2 Saft von Zitronen
- 1 Bund in Röllchen geschnittener Schnittlauch
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Für den Dip alle Zutaten anrühren und gut durchziehen lassen.

Für das Dressing Balsamico, Senf, Gewürz und Zucker gut vermischen.
Das Öl einmontieren und die Sauce abschmecken.

Die Tomaten grob würfeln, mit Oliven und Salat in einer ausreichend großen Schüssel mit dem Dressing mischen.

Das Brot grob würfeln und in einer Pfanne mit dem Knoblauch in Butter oder Öl goldgelb rösten.

Die Pilze putzen, in Stücke schneiden und mit den Zwiebeln in einer Bratpfanne mit Butter portionsweise braten.
Pilze und Brotwürfel unter den Salat heben.

Den Salat mit dem Dip separat servieren.