

Parmesan-Pilz-Türmchen

Zubereitungszeit:

ca. 40 Minuten

Zutaten für 8 Personen

160 g Parmesan
2 Römersalat Mini ca. 175g
(od. Eisberg falls Römer nicht erhältlich)
2 Zwiebel
400 g Kräuterseitlinge klein
6 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer, Zucker

150 ml heller Balsamico
4 Stile Petersilie glatt

Backpapier



Zubereitung:

Ofen vorheizen auf 200 °C Umluft.
Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
Parmesan fein reiben und 16 Kreise
(à ca. 7 cm Ø) auf das Blech legen, dabei
etwas Abstand zwischen den Kreisen lassen.

Im heißen Ofen ca. 6 Minuten backen.
Blech herausnehmen und auf einem
Kuchengitter auskühlen lassen.

Salat putzen, waschen, abtropfen lassen und in
feine Streifen schneiden.
Zwiebel schälen und würfeln.
Pilze säubern, eventuell waschen und halbieren.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Pilze darin
unter Wenden anbraten. Zwiebel kurz mitbraten.
Mit Salz und Pfeffer würzen und mit 1 TL Zucker
bestreuen. Mit Essig ablöschen und kurz
aufkochen. Vom Herd nehmen und knapp die
Hälfte Salat unter die Pilze heben.

Petersilie waschen und trocken schütteln, fein
hacken. Den Rest Salat in acht Schälchen oder
auf Teller verteilen. Je 1 Parmesancracker
darauflegen.

Pilz-Salat-Mix darauf verteilen.
Nochmals je 1 Parmesancracker darauflegen
und mit Petersilie bestreuen.

Weinempfehlung:

GV – „Spizöla“ **Tank 19**
der beste GV der Welt

Kochabend:

10. Jun, 2020 / Milles & Vogesen