

Nüsslisalat mit marinierten Champignons

2 Eier hart kochen.

200 g Champignons halbieren oder vierteln. **1 Knoblauchzehe** in feine Scheibchen schneiden und **1 Bund Petersilie** fein hacken. Beides zusammen mit **1 dl Weisswein**, **½ dl Wasser**, **1 EL Olivenöl**, **1 Lorbeerblatt** und reichlich **Pfeffer aus der Mühle** in einen grossen Topf geben. Aufkochen und zugedeckt fünf Minuten köcheln. Die Champignons in den Sud geben und zugedeckt auf kleinem Feuer zehn Minuten leise köcheln. Im Sud auskühlen.

Für die Salatsosse **1 EL Weissweinessig** und **1 EL weisser Balsamico**, **Senf** und **Pfeffer aus der Mühle** verrühren und langsam unter Rühren **2 EL Olivenöl** zugliessen. Die Eier schälen und hacken.

100 g Nüsslisalat mit der Sosse mischen. Die Champignons abgiessen, gut abtropfen und unter den Salat heben. Alles mit gehackten Eiern bestreuen.

