

Champignons mit Radieschen und Schnittlauch**Zutaten für 4 Personen**

- 500g Creme-Champignons
- ½ Bund Kerbel
- 10 Radieschen
- 1 dickes Bund Schnittlauch
- Zitronensaft, Salz, Pfeffer

Für das Dressing

- 100g Schmand (24% Fett)
- Ca. 30ml Sonnenblumenöl

Zubereitung

Die Champignons waschen und putzen, die Stielansätze kurz abschneiden. Dann die Champignons in kochendem Salzwasser 2 Minuten blanchieren, also sprudelnd kochen, abgießen und sofort mit kaltem Wasser abschrecken.

Kleine Pilze längs halbieren, größere vierteln. Die Radieschen waschen, in dünne Scheiben schneiden und mit einem Messer grob hacken. Kerbelblättchen fein hacken, Schnittlauch in schmale Röllchen schneiden und alles in einer Schüssel mischen, salzen und pfeffern.

Den Schmand mit ein paar Tropfen Zitronensaft und dem Sonnenblumenöl verrühren, alles zusammen mit den Pilzen vermischen und noch einmal abschmecken. Mindestens eine halbe Stunde durchziehen lassen.

Guten Appetit!

Rezept: Helmut Gote