Champignons Zucchettisalat

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 250 g braune oder weisse Champignons
- 500 g Zucchetti
- 60 g Dörrtomaten in Öl eingelegt
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 7 Esslöffel Schweizer Rapsöl
- 2 Esslöffel Apfelessig
- Salz, Pfeffer
- 1 Prise Zucker

ZUBEREITUNG

Die Champignons halbieren oder vierteln, je nach Grösse. Von den Zucchetti die Enden abschneiden und die Früchte ungeschält in feine Stifte schneiden. Die Dörrtomaten klein würfeln.

Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und fein hacken, Das Rapsöl in einer Bratpfanne erhitzen. Dörrtomaten, Zwiebel und Knoblauch darin andünsten.

Die Hitze auf höchste Stufe stellen, die Champignons und Zucchetti hineingeben, mit Salz und Pfeffer würzen und unter wenden nur gerade zwei Minuten braten. In eine Schüssel geben.

Den Apfelessig und Zucker verrühren und beifügen.

Alles mischen und 10 Minuten durchziehen lassen, dann wenn nötig nachwürzen und servieren.

