

Steinpilzsalat

Rezept für 4 Personen

600g frische Steinpilze

10 St. Getrocknete Aprikosen

½ Zwiebel

10 St. Kirschtomaten

2 EL Butter

Essig, Öl, Salz, Zucker (je nach Geschmack)

200g südtiroler Spec

Zubereitung:

Steinpilze putzen, in grobe Stücke schneiden und in Butter anbraten. Zwiebeln in feine Würfel schneiden, dazugeben und mitbraten bis alles goldbraun ist. Alles in eine Schüssel geben, die klein geschnittenen Aprikosen und Tomaten dazu geben. Mit Salz, Pfeffer, Zucker, Essig und Öl abschmecken. Steinpilzsalat in die Mitte des Tellers geben und den südtiroler Speck seitlich anrichten.

Gutes Gelingen & guten Appetit wünscht Michael Reumann!

www.finsinger-schmankerlwirt.de