



Champignon-Salat

Für 4 Personen

ZUTATEN

400 g braune Champignons
4 EL Hoisin-Sauce
Saft von 1 Limette
8 EL Olivenöl
Meersalz und Pfeffer aus der Mühle
2 rote Paprikaschoten
1 Bund Frühlingszwiebeln
50 g Rucola
2 EL Honig

Zubereitung

1. Den Grill auf direkte mittlere bis starke Hitze (180 – 200 °C) vorbereiten.
2. Die Pilze abreiben, bzw. abbürsten, die Stiele entfernen. Hoisin Sauce mit dem Saft von ½ Limette und 4 EL Olivenöl in einer Schüssel verrühren und nach Geschmack mit Meersalz und Pfeffer würzen. Die Pilze zugeben, alles gründlich vermengen und abgedeckt bei Raumtemperatur 10-15 Minuten marinieren.
3. Inzwischen die Paprikaschoten rundherum mit 1 EL Öl bepinseln, auf den Rost über direkter Hitze legen und bei geschlossenem Deckel 6-8 Minuten angrillen, dabei mehrfach wenden, bis die Haut angekohlt ist und Blasen wirft. Danach in eine Schüssel geben, mit Frischhaltefolie abdecken und die Schoten 6-8 Minuten schwitzen lassen.
4. Die Frühlingszwiebeln putzen, mit 1 EL Öl einreiben und mit Salz und Pfeffer würzen. Über direkter Hitze bei geschlossenem Deckel 6-8 Minuten grillen, dabei gelegentlich wenden. Vom Grill nehmen, leicht abkühlen lassen, dann in 2 cm große Stücke schneiden. Von den Paprikaschoten die Haut abziehen, die Schoten vierteln, Stielansatz, Kerne und Trennwände entfernen und das Fruchtfleisch ebenfalls in 2 cm große Stücke schneiden. Das Gemüse in eine Servierschüssel geben.
5. Jetzt die marinierten Champignons mit der Lamellenseite nach unten über direkte Hitze auf den Rost legen und bei geschlossenem Deckel 8-10 Minuten grillen, dabei nach der Hälfte der Zeit wenden. Inzwischen den Rucola putzen, abbrausen und trockenschleudern. Die fertigen Pilze vom Grill nehmen, leicht abkühlen lassen, dann in Scheiben schneiden und zum Gemüse in die Schüssel geben. Pilze und Gemüse mit dem restlichen Limettensaft, Honig und 2 EL Olivenöl mischen, den Rucola untermengen und den Salat mit Salz und Pfeffer abschmecken.



<u>Hilfsmittel:</u>	Grill direkte Hitze
<u>Vorbereitungszeit:</u>	20 Minuten zubereiten, 10-15 Minuten marinieren
<u>Grillen:</u>	ca. 20 – 25 Minuten
<u>Grillmethode:</u>	direkte große Hitze (180°C-200°C)
<u>Ruhezeit:</u>	15 Minuten
<u>Schwierigkeit:</u>	leicht