



Spinat – Paprika Salat mit Shiitake Pilzen

100g	Baby Blattspinat	
1	Rote Paprikaschote	
150g	Shiitake Pilze	
1 TL	Sesamsamen	
½	Schalotte	
1	Knoblauchzehe	
ca. 2 cm	Ingwer, frisch	
2 EL	Sojasauce	
Für die Vinaigrette:		
2 EL	Weißweinessig	
1 TL	Senf	
½	Schalotte	
4 EL	Salatöl	
	Salz & Pfeffer	

Zubereitung für 3 Portionen:

Den Sesam in einer trockenen Pfanne goldbraun rösten, beiseite stellen. Den Spinat verlesen, die groben Stiele entfernen, waschen und trocken tupfen. Von den Pilzen die längeren Stiele abschneiden (werden beim braten zäh), die Pilze gegebenenfalls etwas klein schneiden. Die Paprikaschote waschen, vierteln und in hauchdünne Scheiben schneiden.

Die Schalotte schälen und halbieren. Die eine Hälfte in dünne Scheiben schneiden, die andere Hälfte in kleine Würfel. Die Zwiebelwürfel mit den restlichen Zutaten der Salatsauce zu einer Vinaigrette aufmischen.

Eine Knoblauchzehe schälen und in dünne Scheiben schneiden. Das Stück Ingwer von der Schale befreien und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden.



In einer Pfanne etwas Olivenöl heiß werden lassen, die andere Hälfte der Schalotte hineingeben und etwas anbraten. Pilze, Ingwer und Knoblauch hinein geben, ebenfalls kurz braten. Dann die Pilze mit der Sojasauce ablöschen und mit frisch gemahlenen Pfeffer würzen. Pfanne vom Herd nehmen. Nun die Vinaigrette mit dem Salat mischen und dekorativ auf Tellern anrichten. Die warmen Shiitake Pilze auf dem Salat verteilen und mit dem gerösteten Sesam bestreuen.