

## Brunnenkressesalat

- 150 g **Brunnenkresse** waschen, grobe Stiele entfernen, gut abtropfen, auf 4 Teller oder 1 Platte verteilen
- 2 Bund **Radiesli** in feine Scheibchen schneiden
- 200 g **Pilze**, z. B. braune Champignons oder Austernpilze in Scheibchen oder Streifen schneiden
- 1 Esslöffel **Öl oder Bratbutter** in der Bratpfanne heiss werden lassen, Pilze unter Wenden ca. 5 Min. braten, etwas auskühlen



### Sauce

- 1 Teelöffel **Senf**
- 2 Esslöffel **Zitronensaft**
- 3 Esslöffel **Baumnussöl**
- nach Bedarf **Salz und Pfeffer**
- alles mit dem Schwingbesen gut verrühren, mit den Radiesli und den Pilzen mischen, auf die Kresse verteilen
- 1 Bund **Schnittlauch**, fein geschnitten darüberstreuen, sofort servieren

### **Tipps**

- An Stelle von Baumnussöl ein anderes aromatisches Öl verwenden, z. B. Haselnussöl oder ein gutes Olivenöl.
- Nach Belieben 2 Esslöffel fein gehackte Baumnusskerne, gehackte Haselnüsse oder Oliven unter die Sauce mischen.

*Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.*

1  
Gartenkresse (links)  
Brunnenkresse (rechts)

2  
von links nach rechts:  
Weisser Rettich, lang;  
Eiszapfen (weisse Radiesli);  
rote Radiesli,  
gross und klein



1



2