



Salat aus Champignons, Rucola, Walnüssen und Tessiner Luganiga

Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 4 Luganighe Ticinesi
- 20 Champignons
- 200g Rucola
- n.b. halbe Walnuskerne
- n.b. Olivenöl
- n.b. Aceto Balsamico
- n.b. Salz
- n.b. Pfeffer aus der Pfeffermühle

Zubereitung

1. Die Rucola waschen und abtrocknen.
2. Die Erde von den Pilzen entfernen und die Pilze kurz unter fließendem Wasser waschen.
3. Abtrocknen und in Scheiben schneiden.
4. Die Tessiner Luganighe in dicke Scheiben schneiden.
5. 4 Esslöffel Öl in einer grossen Teflon-Pfanne erhitzen und die Tessiner Grillwurstmedaillons für 5-7 Minuten anbraten, dabei häufig wenden, bis sie auf beiden Seiten leicht goldbraun gebraten sind.
6. Mit 1 Esslöffel Aceto Balsamico würzen.
7. Die Rucola, die Champignons und die Walnuskerne in eine Salatschüssel geben.
8. Mit Olivenöl, Aceto Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken.
9. Den Salat auf Teller geben, die Medaillons aus Tessiner Grillwurst darauf verteilen und servieren.