

## Lauwarmes Balsamico-Dressing

### Zutaten für 4 Personen:

2 Knoblauchzehen  
16 große Champignons  
2 EL Olivenöl  
100 ml dunkler Balsamico-Essig  
Salz, Pfeffer  
2 TL getrockneter Thymian



Foto: © Barbara Pheby - Fotolia.com

### Zubereitung:

- Knoblauch zerdrücken, Champignons vierteln. Öl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch mit Champignons darin etwa 5-8 Minuten anbraten.
- Mit Balsamico-Essig ablöschen und mit Salz, Pfeffer und Thymian abschmecken. Lauwarm über die Salatzutaten geben.

### Varianten:

1. 1 TL Honig unterrühren.
2. Frisch gehackte Basilikumblätter dazu geben.
3. 1 Zwiebel fein hacken und zugeben.
4. 2 EL geröstete Pinienkerne zufügen.



Foto: © Torsten Lorenz - Fotolia.com

### Passt gut zu:

- Feldsalat
- Kopfsalat
- Gurken
- Möhren
- Paprika
- Tomaten
- Blattsalaten mit gebratenem Geflügelfleisch oder Fleisch