



Waldpilz-Salat mit Kräutersauce

Zubereitung


Öl in einer Pfanne erhitzen und darin die gehackten Zwiebeln mit den Pilzen bei gelegentlichem Rühren für ca. 3 Minuten braten. Die Birne in Scheiben schneiden und ca. 3 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen. Estragon, Kerbel und Petersilie hacken. Fresubin® 2 KCAL Drink Champignon mit den Kräutern, Essig und Öl vermischen. Den Salat waschen und in eine große Schüssel geben.

Die Champignon-Birnen-Mischung in der Mitte auf dem Salat anrichten und die Kräutersauce darübergeben.

Beilage

Level

 2

 25 Min.

Zutaten

200 ml	Fresubin® 2 KCAL Drink Champignon*
300 g	Gemischte Waldpilze
150 g	Gekräuselter Salat
1	Birne
1	Zwiebel
4 EL	Frischer Estragon
2 EL	Frische Petersilie
2 EL	Weißweinessig
4 EL	Rapsöl
3 EL	Salz, Pfeffer
	Frischer Kerbel

Nährwerte pro Portion

Energie	498 kcal
Eiweiß	16 g
Fett	30 g
Kohlenhydrate	49 g

* Geschmacksrichtung. Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke (bilanzierte Diät). Zum Diätmanagement bei bestehender oder drohender Mangelernährung.

(10.23/SG/FKD)