

# Gefüllte Riesenchampignons auf Feldsalat bei SehrLecker.de



## Die Zutaten:

16 große Champignons, 300 gr Feldsalat, 1 Dose geschälte Tomaten, 1 Esslöffel gemischte Kräuter, Salz, Pfeffer, 2 Esslöffel geriebener Parmesan, 4 Esslöffel Balsamico, 6 Esslöffel Walnussöl, einige Walnusskerne.

## Die Zubereitung:

Feldsalat verlesen, waschen und trockenschleudern. Tomaten abtropfen lassen und fein würfeln. Champignons putzen und Stiele entfernen. Tomatenwürfel mit Kräutern, Salz und Pfeffer verrühren, danach die Masse in die Champignons füllen und mit geriebenen Parmesan bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 10 Minuten überbacken.

Aus Balsamico-Essig, Salz, Pfeffer und Walnussöl eine Marinade bereiten und über den Salat träufeln. Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett anrösten und alles auf den Salat geben.