

## REZEPT DES MONATS - SEPTEMBER



Foto: shutterstock.com | Dwight Smith

### Saltimbocca von Kräuterseitling auf Salatbett

#### Zutaten für 4 Portionen:

|            |  |
|------------|--|
| ca. 400 g  | Kräuterseitlinge (oder andere große Pilze, z.B. Champignons) |
| 1 EL       | Olivenöl   |
| 4 Scheiben | Schinkenspeck  |
| 8          | Salbeiblätter  |
| ca. 300 g  | verschiedene Blattsalate der Saison                          |

#### Dressing:

|        |                |
|--------|----------------|
| 1 EL   | Senf           |
| 1/2 EL | Honig          |
| 5 EL   | Olivenöl       |
| 1      | Zitrone (Saft) |
| 100 ml | Orangensaft    |
|        | Salz, Pfeffer  |

- Pilze putzen und längs halbieren (es sollten sich ca. 8 Portionen ergeben)
- kurz in der Pfanne in 1 EL Öl anbraten
- den Schinkenspeck teilen und jeweils ein Salbeiblatt auf die Pilze legen und den Schinkenspeck darum wickeln
- die Päckchen auf beiden Seiten knusprig braten
- für das Salatdressing Senf und Honig mit Öl aufmischen, Zitronen- und Orangensaft zufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken
- den Salat putzen und auf 4 Teller verteilen, pro Portion einen EL Dressing darüber geben und jeweils zwei gebratene Pilze oben aufsetzen.

*Das Rezept wurde uns freundlicherweise überlassen von:  
Marina Baumgart, Cafe und Restaurant „Am Schloßpark“, Pulsnitz*

Vielen Dank!

Guten Appetit wünscht Ihr speziMED-Team!

|                   |      |               |      |        |
|-------------------|------|---------------|------|--------|
| 1 Portion enthält | kcal | Kohlenhydrate | Fett | Eiweiß |
|                   | 114  | 0 g           | 8 g  | 9 g    |