Warmer Salat mit Waldpilzen, Haselnüssen und DŽIUGAS®



Zutaten

30 ~ 50 g	DŽIUGAS
1 Handvoll	junge Rucolablätter
1 Handvoll	Haselnüsse
1	rote Zwiebel
2 EL	Weißweinessig
20 g	Butter
4 EL	Olivenöl
nach Belieben	frischer Thymian
nach Belieben	Salz
nach Belieben	gemahlener schwarzer Pfeffer
1 Glas	gekochte Waldpilze

Zubereitung

Nüsse auf Backpapier verteilen und bei 190 °C im Ofen rösten. Mischen Sie sie dabei gelegentlich, damit sie gleichmäßig bräunen (ca. 10 Minuten backen, nicht mehr). Abkühlen lassen und von Hand die Schale entfernen. Mit einem Messer grob hacken.

Eine Zwiebel schälen und halbieren. Eine Hälfte fein hacken und mit Weinessig auffüllen. Salz hinzufügen und eine Zeit stehen lassen. Die andere Zwiebelhälfte in halbe Ringe schneiden. Etwas Olivenöl und ein Stück Butter in eine Pfanne geben.

Erhitzen und die Pilze hinzufügen (große Pilze schneiden Sie vorher in schmale Streifen). Mit Salz und Pfeffer würzen, Thymian hinzufügen. 5 bis 7 Minuten köcheln lassen.

Zum Schluss die Zwiebelhälften und die gehackte marinierte Zwiebel dazugeben und wieder ein paar Minuten köcheln lassen. Rucola Blätter auf einem Teller auslegen und darauf die Pilze aus der Pfanne geben. Reichlich mit gehackten Nüssen und DŽIUGAS-Flocken bestreuen (die Flocken können Sie mit einem Kartoffelschäler vom Käsestück abschaben). Alles mit gemahlenem Pfeffer bestreuen, mit Olivenöl beträufeln und mit geröstetem Weißbrot servieren.