

CAESAR'S CHICKEN SALAT

mit Schwefelporling

KLASSISCHER GENUSS, NEU GEDACHT –
HERZHAFT, FRISCH & PILZIG GUT

ZUTATEN

für 2 Personen

SALAT

- 1 großer Romana Salat
- 200 g Schwefelporling (junger Pilz)
- 1 EL Olivenöl
- 1 TL Zitronensaft
- Salz & Pfeffer
- 40 g Croûtons
- 30 g Parmesan, gehobelt

CAESAR DRESSING

- 2 EL Mayonnaise
- 1 TL Dijon Senf
- 1 TL Zitronensaft
- 1 TL Worcestersauce (vegan möglich)
- 1 Knoblauchzehe, fein gerieben
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Hefeflocken oder Parmesan
- 2 Sardellenfilets, fein gehackt (optional)
- Salz & Pfeffer



*Schwefelporling –
die herzhaft-
„Chicken-Alternative“*



ZUBEREITUNG

1 Schwefelporling vorbereiten

Den Pilz mit einem feuchten Tuch abwischen und in dicke Streifen schneiden. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Pilzstreifen kräftig anbraten, bis sie goldbraun und leicht knusprig sind. Mit Zitronensaft, Salz & Pfeffer abschmecken.

2 Caesar Dressing anrühren

Alle Zutaten für das Dressing in einer Schüssel verrühren, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Sardellen sorgen – bei Bedarf – für die typische herzhaft-Note.

3 Salat vorbereiten

Romana Salat waschen, trocken schleudern und in mundgerechte Stücke zupfen.

4 Anrichten

Den Salat mit dem Dressing vermengen, die angebratenen Schwefelporling-Streifen wie Hähnchen darauf anrichten und mit Croûtons sowie Parmesan bestreuen. Sofort genießen!

DER SCHWEFELPORLING

Der Schwefelporling (*Laetiporus sulphureus*) hat eine fleischige Konsistenz und einen herzhaft-würzigen Geschmack. Perfekt als pflanzliche Alternative zu Hähnchen!

TIPP

Achte darauf, nur junge, weiche Schwefelporlinge zu verwenden. Diese sind besonders zart und aromatisch.

PilzSchule
HESSEN
www.derpilzberater.de

*Ein klassischer Caesar, neu interpretiert –
voller Geschmack und ganz ohne Hähnchen.*