

## *Frischer Champignon- Käse-Salat*

Für Champignon-Liebhaber, die es scharf mögen

 15 min.

### *Zutaten für 4 Portionen:*



400 g braune Champignons  
1 Packung (150 g) Saint Albay Kloster Käse  
aromatisch-cremig  
1 kleine Chili-Schote  
1 Päckchen Kresse  
1 Frühlingszwiebel  
100 ml Sahne  
3 EL Jerez-Essig  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
40 g geröstete, gehackte Mandeln

### *Zubereitung*

Champignons putzen, evtl. abbürsten und in Achtel schneiden. Käse in Streifen schneiden. Chilischote aufschneiden, Kerne entfernen und die Schote sehr klein schneiden. Frühlingszwiebel putzen, waschen, in Ringe schneiden. Kresse vom Beet abschneiden. Alle Zutaten dekorativ auf Tellern anrichten.

Sahne und Essig verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Über den Champignon Salat geben und mit den Mandeln bestreuen.

### *Nährwerte pro Portion:*

Brennwert: 960 KJ / 230 Kcal  
Eiweiß: 11 g  
Fett: 68 g  
Kohlenhydrate: 2 g