

**LAUWARMES PILZTATAR MIT SALAT**

für 4 Personen

**Salatsauce**

1 EL	Zitronensaft	
2 EL	Sonnenblumenöl	
1 EL	Baumnussöl	
	wenig Salz, Pfeffer	zusammen verrühren

**Tatar**

500 g	gemischte Waldpilze z.B. Eierschwämmli, Steinpilze	waschen, rüsten, einige Pilze beiseitelegen, den Rest fein schneiden
1 EL	Baumnussöl	erwärmen
2	Zwiebeln, geschnitten geschnittene Pilze	zusammen kräftig anbraten
1 KL	Majoranblättchen, gehackt Salz, Pfeffer	beigeben zum Würzen, leicht auskühlen lassen
1 EL	Salatsauce	mit den Pilzen mischen, diese in Förmchen füllen, gut andrücken, auf Teller stürzen.

**Tipps**

- ✓ Verschiedene Blattsalate neben das Pilz-Tatar anrichten
- ✓ mit grob gehackten Baumüssen bestreuen
- ✓ mit der restlichen Sauce beträufeln