

## Pappelpilz-Mandel- Vinaigrette



### ZUBEREITUNG

Geben Sie den Essig in eine kleine Schüssel und fügen Sie Salz und Pfeffer hinzu. Rühren Sie so lange bis sich das Salz vollständig aufgelöst hat. Geben Sie dann den Senf und den Zitronensaft hinzu.

Im Anschluss geben Sie das Olivenöl hinzu und verrühren alles mit dem Schneebesen zu einem homogenen Dressing (Öl und Essig sollten nicht mehr getrennt, sondern vollständig emulgiert sein).

Als nächstes fügen Sie Mandelmilch- und Mus hinzu und rühren es unter, so dass es vollständig emulgiert ist.

Geben Sie nun auch die Pilze hinzu, welche Sie je nach Grösse vorher klein schneiden können. Die Pilzvinaigrette ist nun fast fertig:

Heben Sie nach Belieben Kräuter und Gewürze Ihrer Wahl unter und servieren Sie die Vinaigrette sofort zu einem Gericht Ihrer Wahl.

### ZUTATEN

für 4 Personen

**40 g** Apfelessig

**1 TL** Zitronensaft

**3 TL** Senf

**120 ml** Olivenöl

**3 TL** Mandelmilch

**1 TL** Mandelmus

Kräuter nach  
Belieben

Salz und Pfeffer

**1 Handvoll** Pappelpilze

### Arbeitszeit:

20 Minuten

### Rezept von:

Kochbuch Doctor's Kitchen Talk