

## Herbstsalat mit Eierschwämmli und Trauben

Für 8 Personen

### Zutaten

2	Schalotten
4 EL	Himbeeressig
4 EL	Olivenöl
2 EL	Zitronensaft
	Salz
	Pfeffer
220 g	Eierschwämmli
2 EL	Butter
300 g	rote Trauben, z. B. Red Globe
300 g	<i>Blattsalat</i>



### Zubereitung

- Schalotte hacken und mit Essig, Öl und Zitronensaft verrühren
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Pilze rüsten und je nach Grösse halbieren.
- Butter in einer Bratpfanne erhitzen.
- Pilze dazugeben und bei mittlerer Hitze ca. 2 Minuten braten.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Trauben halbieren. Salat mit Pilzen und Trauben anrichten
- Mit Dressing beträufeln.