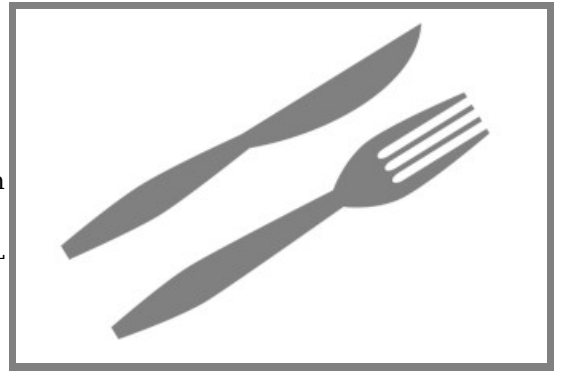


## Champignonsalat

als Vorspeise für 4 Personen

### Zutaten

400 g große geschlossene Champignonköpfe, 8 Artischockenherzen aus der Dose, ein halber Kopfsalat, 1 kleine Zwiebel, 125 g Lachsschinken, Saft einer Zitrone, 2 EL Essig, 1 EL Weißwein, 5 EL Olivenöl, 1 TL Salz, 1 TL schwarzer Pfeffer, 1 Prise Zucker, ein halbes Kästchen Kresse



### Zubereitung

1. Artischockenherzen abtropfen lassen
2. Kopfsalat putzen und trocknen
3. Zwiebel fein würfeln
4. Champignons putzen und sofort mit Zitrone beträufeln
5. die großen Salatblätter auf einer großen Platte anrichten
6. Essig mit Wein und Öl verrühren, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken, Zwiebeln untermischen
7. Schinkenscheiben klein schneiden
8. Artischockenherzen in Scheiben schneiden
9. Champignons in Scheiben schneiden
10. Champignons, Artischockenherzen, Schinkenscheiben und zarte Salatblätter auf dem Salat anrichten
11. Dressing darübergerben und mit Kresse garnieren

### Zeitbedarf

ca 30 Minuten