

Golfkugelpilzsalat - Enslada de digüeñe

Die Rezepte können als mögliche Einkaufsvorlage dienen und sind für geübte Köche als Gedankenstütze formuliert.

Eine chilenische Spezialität mit Cyttaria,einem Schleimpilz, der auf Notofagus wächst.
Nussiger Geschmack, allerdings ist das ganze etwas viskos, was wohl nicht jedermans - oder jederfraus Sache ist.

Pilzgericht	Vorbereitung
Chile	Kochzeit
	Menge für

Zutaten für Einkaufsliste

Pos.	Menge	Einheit	Zutaten
Gemüse, Pilze			
1	1	Stück	Tomate
2	300	Gramm	Golfkugelpilze
Gewürze, Salz, Pfeffer			
1	0.5	Teelöffel	Salz
Öle, Fette, Essig			
1	2	Esslöffel	Olivenöl
Kräuter			
1	2	Stängel	frischer Koriander
Früchte			
1	1	Stück	Zitrone

Anleitung Zubereitung		
1	Golfkugelpilze	Golfkugelpilze halbieren oder Vierteln. Zitronensaft auspressen, Tomate in kleine Stücke schneiden, Koriander feinhacken.
2	Salat abschmecken	Zitronensaft dazuträufeln und etwas Salz runtermischen gut vermischen

Golfkugelpilzsalat - Enslada de digueñe

