

# Feldsalat mit Champignons und Käse in Joghurt-Senf-Dressing



Mit Champignons und Gouda

Ein Rezept für zwar einen einfachen Salat. Und zwar Feldsalat.

Dieses Mal aber ein wenig aufgepeppt.

Es kommen frische Champignons hinzu. Des weiteren junger Gouda.

Und noch solche Zutaten wie Zwiebel und Knoblauch.

Auch beim Dressing beschränke ich mich nicht auf ein reines Essig-Öl-Dressing. Sondern verfeinere es noch mit etwas Joghurt und Senf.

*Für 2 Personen:*

- 150 g Feldsalat (1 Packung)
- 2 große, braune Champignons
- 100 g junger Gouda
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen

*Für das Dressing:*

- Weißweinessig
- Olivenöl
- 2 EL Natur-Joghurt
- 1/2 EL scharfer Senf
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

*Zubereitungszeit: 10 Min.*



Mit leckerem Joghurt-Senf-Dressing

Champignons halbieren und dann in feine, halbe Scheiben

schneiden.

Gouda in sehr kleine Würfelchen schneiden.

Zwiebel und Knoblauch putzen, schälen und ebenfalls sehr kleinschneiden.

Alle Zutaten zusammen mit dem Feldsalat in eine große Salatschüssel geben.

Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker in eine Schale geben.

Essig und Öl dazugeben.

Dann den Joghurt und den Senf dazugeben.

Alles mit dem Schneebesen zu einer sämigen Emulsion und somit einem Dressing verquirlen.

Mit einem Esslöffel löffelweise über den Salat geben.

Salat mit dem Salatbesteck gut vermischen.

Salat auf zwei tiefe Schalen verteilen.

Servieren. Guten Appetit!