

# Marinierte Pilze mit Mozzarella und Estragon, dazu Salat

## Zutaten für 4 Personen

150 kleine Champignons  
1 EL Zitronensaft  
100g Steinpilze  
100g Eierschwämmli  
3 EL Olivenöl  
2 Knoblauchzehen  
½ TL Estragon  
Salz, Pfeffer  
100g geräucherter getrockneter Mozzarella (Scamorza affumicata) oder geräucherte getrocknete Mozzarelline



## Zubereitung Pilze

1. Champignons halbieren oder vierteln. Mit Zitronensaft beträufeln. Steinpilze und Eierschwämmli in Stücke schneiden. Öl in einer Bratpfanne erwärmen. Pilze zugeben und dünsten. Knoblauch dazupressen. Mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Estragon begeben und unter Rühren kurz mitdünsten.
2. Mozzarella in mundgerechte Stücke schneiden. Unter die Pilze mischen, mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken und sofort auf gerösteter Baguette servieren. (Vorsicht, wenn der Mozzarella zulange in der Pfanne ist, schmilzt er)

## Zubereitung Salat

Salat mit italienischem Dressing zubereiten