



GUSTO IN FAMIGLIA

## PILZE MIT SÜDTIROLER SPECK UND PECORINO

**40 Minuten – leicht – 4 Personen**



### Zutaten:

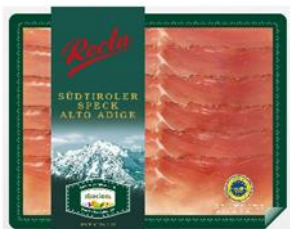
- 200 g Champignons
- 200 g Shiitake-Pilze
- 200 g Kräuterseitlinge
- 30 ml Olivenöl
- 2 EL Zwiebel, in Blättchen geschnitten
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 120 g Pecorinokäse in Würfel geschnitten
- 150 g Tomatenwürfel
- 3 EL Weißweinessig

### Zubereitung:

1. Die Champignons, Shiitake-Pilze, Kräuterseitlinge putzen, kurz waschen und in Stücke schneiden.
2. Olivenöl in einer flachen Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch dünsten.
3. Pilze dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und kurz dünsten.
4. Pilze, Pecorino und Tomaten mit Weißweinessig, Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen.
5. Pilzsalat auf Tellern anrichten, mit Südtiroler Speck Scheiben und Kresse servieren.

### Weiteres:

- 180 g Scheiben Recla Südtiroler Speck g.g.A.
- Kresse zum Garnieren



### Südtiroler Speck g.g.A. e 90g

Diese Südtiroler Speckscheiben sind dünn, zart, vielseitig und damit eine ideale Zutat für jegliches Gericht.