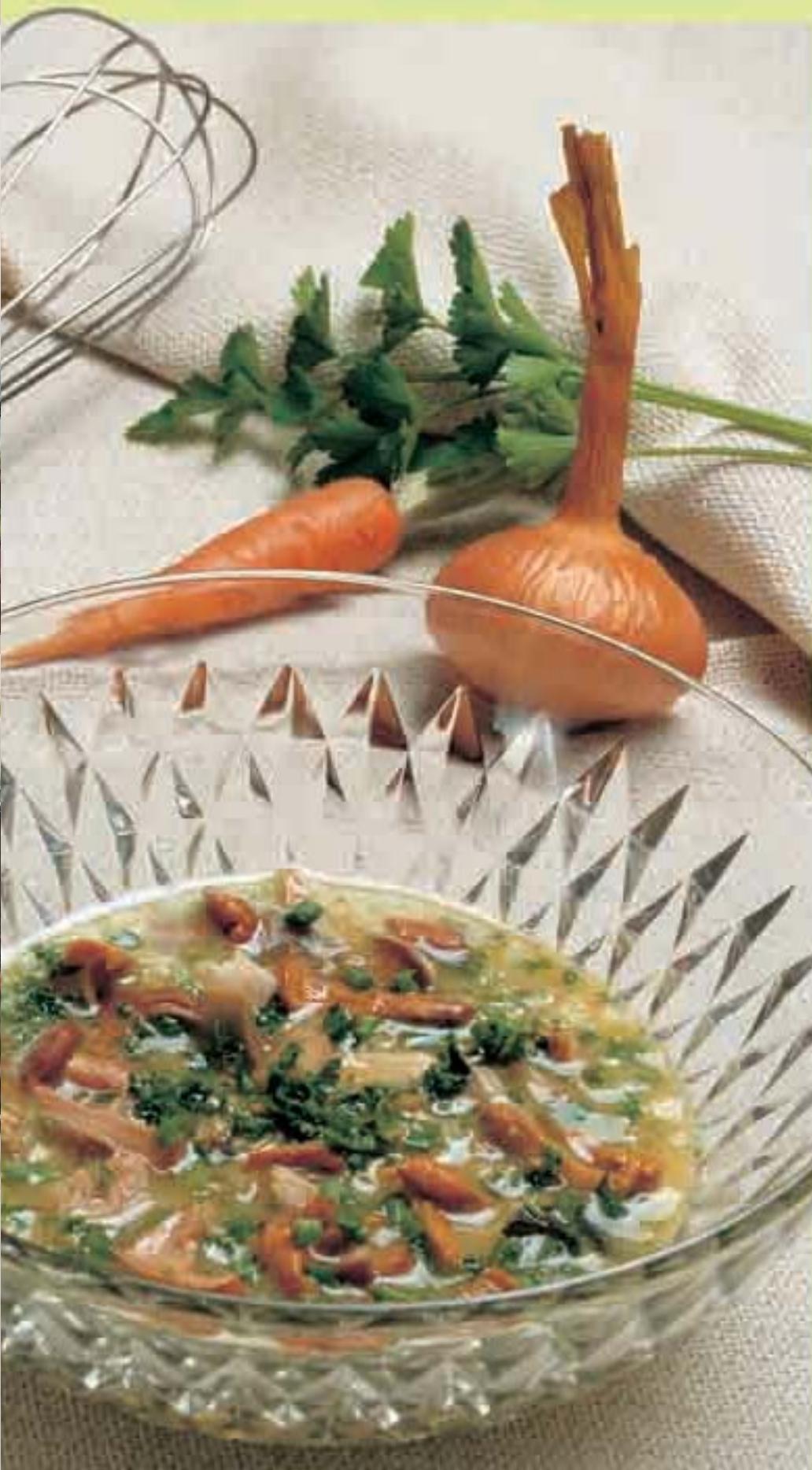


# *Pilz-Vinaigrette*



100 g Pilze  
1 EL Öl zum Dünsten  
1 EL gehackte Zwiebel  
1 Knoblauchzehe, gehackt  
1 EL Schnittlauch, gehackt  
1 EL gehackte Petersilie  
1 TL Senf  
0,5 dl Bouillon  
0,5 dl Essig  
0,5 dl Öl  
Salz, Pfeffer

Pilze fein hacken. Im heißen Öl gut dünsten, bis alle Flüssigkeit eingekocht ist.

Mit Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen.

Übrige Zutaten mischen und gut durchrühren. Pilze zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.