**Gemischter Salat mit Champignons**

* 150 g Lollo Rosso
* 100 g Radicchio
* 4 Champignons
* 1 ½ EL Balsamicoessig
* 1 Knoblauchzehe
* Pfeffer aus der Mühle

Lollo-Rosso- und Radicchioblätter waschen und gut trockenschleudern. In mundgerechte Stücke zupfen und auf Tellern verteilen.

Champignons mit Küchenpapier abreiben und Stielenden abschneiden. In feine Scheiben schneiden und über den Salat verteilen.

Olivenöl und Balsamicoessig verrühren. Knoblauchzehe abziehen, sehr fein hacken und unter das Dressing rühren. Mit Pfeffer abschmecken. Das Dressing über den Salat träufeln und möglichst sofort servieren.

