



Sehen · Probieren · Genießen

Schaalgasse 18, Solothurn



Frühlingsalat

150 g frischer Spinat
150 g Schnittsalat
50 g Rucola
½ Gurke
2 Rüebli
1 rote Peperoni
200 g frischen Champignon
Cherrytomaten
½ Bund Dill
1 Bund Schnittlauch
[Vom Fass Rapsöl kaltgepresst](#)
[Vom Fass Olio extra vergine die Oliva all'Arancia](#)
[Vom Fass Waldburg Balsam Erdbeere](#)
Salz, Pfeffer
Parmesan

Den Spinat, Schnittsalat, Rucola putzen, waschen und trockenschleudern. Die Rüebli schälen und raspeln. Die Gurke in Scheiben hobeln. Peperoni entkernen und in dünne Streifen schneiden. Tomaten halbieren. Alle Zutaten in einer Schüssel miteinander vermischen.

Die Kräuter fein hacken, mit dem [Orangenöl](#) und dem [VOM FASS Waldburg Erdbeerbalsam](#) verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sauce über den Salat geben und gut durchmischen.

Die Pilze in Scheiben schneiden, im [VOM FASS Rapsöl](#) kurz anbraten, salzen und Pfeffern. Den Parmesan mit einem Gemüsehobel dünn hobeln und mit den warmen Pilzen über den Frühlingsalat geben.

