

# Pilzcocktail

Tipp: Zur Abwechslung die Cocktailsauce mit etwa 2 EL Ketchup würzen. Eventuell auch 1 TL Cognac dazu geben.

Zutaten für 4 Portionen:

200 g Pilze  
1 EL Öl  
Salz, Pfeffer  
1 rote Grapefruit  
einige Salatblätter  
2 gehäufte EL Mayonnaise  
1 EL Zitronensaft oder Essig  
2 Tropfen Tabasco

Pilze in Stücke oder Scheiben schneiden, im Öl gut dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen und auskühlen lassen. Grapefruit schälen, 12 Schnitze direkt unter der Haut heraus schneiden. Den Rest der Frucht auspressen, Saft beiseite stellen. Salat waschen und trocknen. \*) Mayonnaise in eine Schüssel geben, mit Zitronensaft oder Essig, Tabasco, Grapefruitsaft und den Pilzen gut mischen. Wenn nötig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Teller mit den Salatblättern und den Grapefruitschnitzen auslegen, den Pilzcocktail darauf setzen.

\*) Bis hierher am Vortag zubereiten und im Kühlschrank aufbewahren.

