Bataviasalat mit Champignons und Tomaten

Zutaten für 4 Portionen:

1 Bataviasalat
150 g Champignons
200 g Kirschtomaten
1 Zwiebel
1 TL mittelscharfer Senf
2 EL Essig (z. B. Apfel, Balsamico,...)
3 El Öl
Salz, Pfeffer
2 EL Zitronensaft
Schnittlauach
30 g gehackte Nüsse (Haselnuss, Walnuss,...)

Zubereitung:

Die Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln.
In einer Pfanne 2 EL Öl erhitzen und die Zwiebel darin glasig anbraten, dann die Pilze dazugeben und kurz anbraten lassen.
Für die Vinaigrette den Senf mit Salz, Pfeffer, dem Essig und dem Zitronensaft verrühren. Anschließen das restliche Öl dazugeben und mit dem in kleine Röllchen geschnittenen Schnittlauch vermischen.
Den Salat gründlich waschen, trocken schleudern und nach eigenem belieben große Stücke zerpflücken. Dann mit der Soße gründlich vermengen.
Die Tomaten waschen und halbieren. Die gehackten Nüsse kurz in der Pfanne anrösten.
Dann die Pilze, die Tomaten und die Nüsse auf dem Salat anrichten.