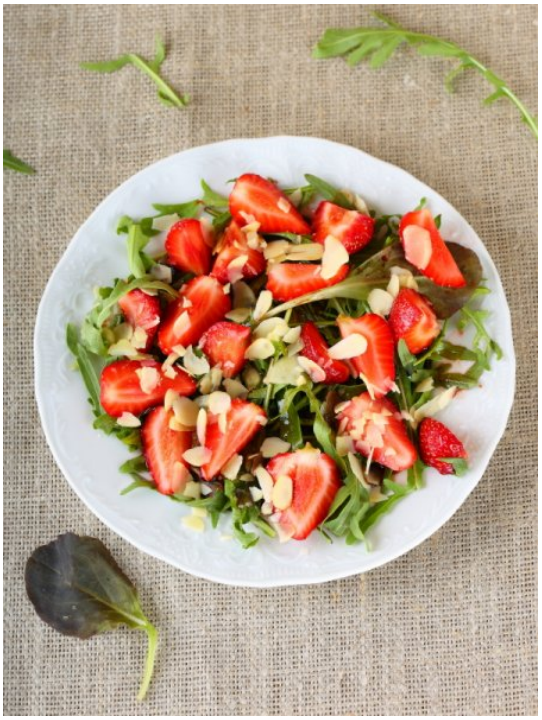
Erdbeer-Rucolasalat

Ein köstliches Rezept für ein leichtes Sommergericht: Bei dem Erdbeer-Rucolasalat trifft süß auf pikant.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

600 g	Erdbeeren
250 g	Rucola
60 g	Käse ((Pecorino))
60 g	Honig (flüssigen)
1 Bund	Basilikum
4 EL	Balsamicoessig
6 EL	Olivenöl
4 EL	Pinienkerne
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für den Erdbeer-Rucolasalat zuerst Basilikum und Rucola waschen, trockenschwenken und grob zerteilen. Erdbeeren waschen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Pecorino hobeln oder grob reiben.

2. Aus Balsamico-Essig, Honig und Olivenöl eine Marinade anrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Rucola mit Basilikum und Erdbeeren auf Tellern anrichten und mit der Marinade beträufeln. Pinienkerne in einer Pfanne (ohne Öl) anrösten und mit dem Pecorino über den Salat streuen.

Tipp

Zum Erdbeer-Rucolasalat schmeckt frisches Knoblauchbrot.