

# Rucola Salat mit Parmesan

Der Rucola Salat mit Parmesan ist eine hervorragende leichte Vorspeise. Ein erfrischendes leichtes Gericht nicht nur für die heiße Sommerzeit.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 20 min



## Zutaten

30 g	Pinienkerne
150 g	<a href="#">Rucola</a>
200 g	Cocktailtomaten
50 g	<a href="#">Parmesan</a>
2 EL	Aceto Balsamico
0.5 TL	<a href="#">Zucker</a>
	<a href="#">Salz</a>
	<a href="#">Pfeffer</a> (aus der Mühle)
5 EL	Olivenöl

## Zubereitung

1. Für den **Rucola Salat mit Parmesan** zuerst die Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Öl goldbraun rösten. Anschließend völlig abkühlen lassen.
2. Den Salat waschen, trocken schleudern und die längeren Blätter halbieren. Cocktailtomaten waschen und vierteln.
3. Balsamico Essig mit Zucker, Salz und Pfeffer verrühren, Olivenöl untermengen.
4. Den Rucola Salat mit Tomaten auf ein Platte anrichten. Mit Pinienkerne bestreuen, mit der Salat Marinade beträufeln. Je nach Belieben großzügig Parmesan darüber hobeln.

## Tipp