

Basilikum-Rucola-Erdbeer-Salat

Der fruchtige Basilikum-Rucola-Erdbeer-Salat schmeckt frisch und eignet sich auch super als Zwischenmahlzeit. Mit diesem Rezept gelingt er auf jeden Fall!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

250 g	Rucola
1 Bund	Basilikum
550 g	Erdbeeren
50 g	Käse (Pecorino)
6 EL	Balsamicoessig
50 g	Honig (flüssigen)
10 EL	Olivenöl
5 EL	Pinienkerne
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für einen leckeren Basilikum-Rucola-Erdbeer-Salat zuerst den Rucola und Basilikum unter fließendem kalten Wasser abspülen, danach trocken schleudern und beides grob zerteilen. Die Erdbeeren ebenfalls waschen, vom Grün befreien und vierteln. Den Pecorino fein hobeln.
2. In einer kleinen Schüssel aus Balsamico, Honig, Olivenöl eine Salatsauce anrühren und zur Seite stellen. Eine beschichtete Pfanne erhitzen und ein wenig Öl hineingeben, die Pinienkerne von allen Seiten darin rösten, bis sie goldbraun sind.
3. Auf einem mittelgroßen Teller Basilikum und Rucola anrichten, die Erdbeeren großzügig darüber geben und mit der Vinaigrette übergießen. Zum Schluss den Pecorino darüber streuen und die Pinienkerne dazu geben.

Tipp

Der frische Basilikum-Rucola-Erdbeer-Salat schmeckt super als Vorspeise, aber auch als alleinige Mahlzeit mit geröstetem Brot oder Knoblauchbaguette einfach ein Hit.