

Erdbeer-Rucola-Salat



Zusammen mit würzigem Rucola ergeben süße Erdbeeren einen köstlichen Salat: Bereiten Sie mit unserem Rezept saftiges Obst und frische Rauke an einer Soße aus Balsamico, Orangensaft und Traubenkernöl zu. Perfekt als Beilage oder Vorspeise.

Dauer:
20 Minuten

Arbeitsaufwand:
leicht

Kalorien:
123 kcal

vegetarisch

Zutaten:

Für den Erdbeer-Rucola-Salat:

400 g Erdbeeren
100 g Rucola
12 Blätter Basilikum
1 TL Pfefferbeere, rot

Für das Dressing:

2 EL Balsamico Bianco
4 EL Orangensaft
Salz
Pfeffer
1 Prise Zucker
2 EL Traubenkernöl

Zubereitung:

1.

Die Erdbeeren waschen und gut abtropfen lassen. Stielansatz und Blättchen abzupfen und die Erdbeeren quer in Scheiben schneiden.

2.

Rucola von den groben Stielen befreien, waschen und sehr gut abtropfen lassen.

3.

Erdbeeren, Rucola und Basilikum auf 4 Tellern anrichten.

4.

Die Zutaten für das Dressing gut miteinander verrühren, über den Salat träufeln, den roten Pfeffer darüber verteilen und servieren.