

## ***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.