



Rucolasalat mit Ziegenkäse

 Dauer
25 min.

 Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Weintrauben, rot	250 g
Rucola	150 g
Zitronen	1 St.
Birnen	2 St.
Ziegenkäserolle	200 g
Kresse	1 St.
Walnüsse	50 g
Olivenöl	4 EL
Balsamicoessig, hell	1 EL
Senf	1 TL
Honig	1 TL
Salz	
Pfeffer, schwarz	

Zubereitung

Trauben waschen und vierteln. Rucola waschen, trocken schütteln und ggf. klein zupfen. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Birnen schälen, vierteln, entkernen, würfeln und mit dem Zitronensaft vermengen. Ziegenkäse würfeln. Kresse im Kästchen waschen und trocken schütteln.

In einer Pfanne Walnüsse ohne Öl ca. 2 Min. bei mittlerer Stufe leicht anrösten, abkühlen lassen und grob hacken.

In einer Schüssel Öl, Essig, Senf, Honig, Salz und Pfeffer mit einem Schneebesen zu einer Vinaigrette verquirlen.

In vier hohe Gläser die vorbereiteten Zutaten schichten und mit der Vinaigrette beträufeln. Mit Kresse servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Die Vinaigrette kann auch in einem Einmachglas zubereitet werden. Dafür alle Zutaten in ein verschließbares Einmachglas geben, verschließen und für ca. 30 Sek. durchschütteln.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	457 kcal		
Kohlenhydrate	41 g	Ballaststoff	8 g
Eiweiß	13 g	Fette	29 g