



Rucolasalat mit Himbeer-Walnussdressing, jungem Pecorino und gerösteten Pinienkernen

Zutaten Salat:

100 g Rucolasalat
50 g Himbeeren püriert
50 g Blaubeeren
20 ml Himbeeressig
20 ml Walnussöl
1 Tl mittelscharfer Senf
20 frische Himbeeren
Balsamicocreme
Salz, Pfeffer, Zucker
30 g geröstete Pinienkerne
50 g junger Pecorino

So wird's gemacht

Den Rucolasalat putzen, waschen und trocken schleudern. Die frischen Himbeeren auf einem Blech ausbreiten und für ca. 20 Minuten einfrieren. Himbeeressig und Senf in eine Rührschüssel geben, dann das Walnussöl langsam einrühren.

Zum Schluß die pürierten Himbeeren in die Vinaigrette geben und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken, dann den Salat damit marinieren.

Den Rucola locker auf einem Teller anrichten. Mit Pinienkernen, den halbierten Blaubeeren und dem gehobelten Pecorino dekorieren. Die eingefrorenen Himbeeren mit der Balsamicocreme füllen und ebenfalls auf dem Teller anrichten.

ZUBEREITUNGSZEIT CA. 20 MINUTEN