

Rucolasalat mit Zitronendressing

Zutaten:

für den Salat:

250 g Rucola/ Rauke

100 g Cherrytomaten

100 g Parmesan

2 Stolze Willys

für das Zitronendressing:

2 EL Olivenöl,

1 EL Zitronenessig,

1 EL Zitronensaft

1/2 Bund Petersilie

Salz und Pfeffer

1 EL Ahornsirup

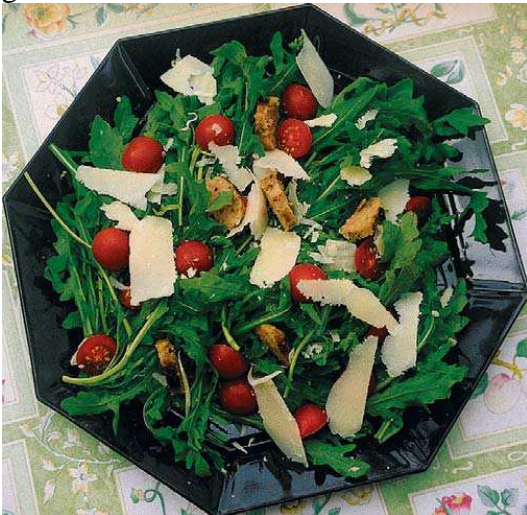
Zubereitung:

- Rucola waschen und in mundgerechte Stücke schneiden

- die Stolzen Willys in der Pfanne in etwas Fett von allen Seiten ca. 8 Minuten braten, aus der Pfanne nehmen, abkühlen lassen und würfeln, mit dem Salat mischen

- die Cherrytomaten durchschneiden und auf den Salat legen, Parmesan grob hobeln

- die Zutaten für das Dressing mit dem Mixstab verrühren und kurz vor dem Servieren über den Salat geben



Einfach und super lecker !!!

Tipp: Schmeckt auch mit

Himbeerdressing !!!

(statt Zitronenessig

Himbeeressig nehmen)