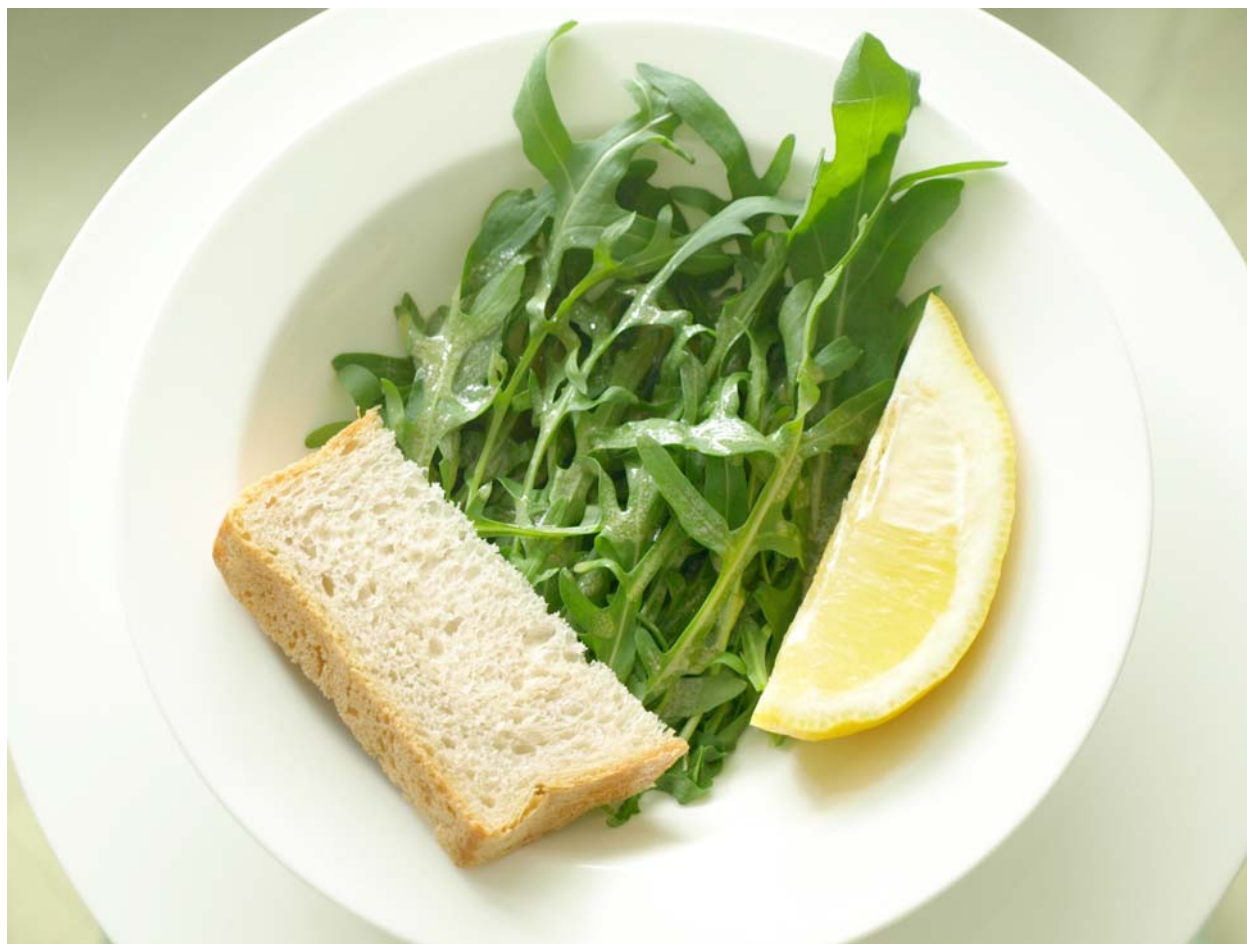


# Rucola mit Sardellencreme-Dressing



## Zutaten für 2 Personen:

1 mittlerer Bund Rucola  
1 Zitrone als Garnitur

## Dressing:

1/2 Zitrone  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
eine Prise Zucker  
2 cm Sardellenpaste  
2 EL Olivenöl

1. Bei dem Rucola die harten Stängel abschneiden, verlesen, gut waschen und trocken schleudern.

2. Dressing mit einem Milchaufschäumer oder mit einem Schneebesen sämig rühren.

3. Mit Zitronenspalten garnieren.

## Hinweise:

Wenn die Rucola-Sorte zu bitter sein sollte: 30 Minuten in kaltes Wasser geben.

Diese Beilage eignet sich auch als ganz kleine und leichte Vorspeise.

## Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10 min, Beilagen, Vorspeisen, Salate, italienisch