

Kopfsalatherz mit Rucola und Balsamico bianco Dressing



Zutaten für 2-3 Personen:

1 helles Kopfsalatherz

1 Bund Rucola

Salatsauce:

1 Msp Salz

1 kleine Prise Zucker

wenig Pfeffer aus der Mühle

2 1/2 EL Balsamico bianco

4 EL Olivenöl

1. Kopfsalatherz in Blätter teilen, verlesen, waschen und in einer Salatschleuder trocknen. Blätter eventuell kleiner reißen.

2. Die harten Stängel vom Rucola wegschneiden, verlesen, waschen und ebenfalls in einer Salatschleuder trocknen.

3. Salz und Zucker im Balsamico bianco Essig in einer Salatschüssel auflösen, mit wenig Pfeffer würzen. Olivenöl zugeben und gut verrühren.

4. Kurz vor dem Servieren beide Salatarten in die Schüssel geben und alles gut vermengen.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10 min, Beilagen, Salate, mediterran

Rezept: Kerstin
Foto: Walter
Stand 10.07.2017