

Rucola mit Parmesan und Balsamicodressing



Zutaten für eine Servierplatte:

2 Bund Rucola

Parmesan am Stück

9-12 Kirschtomaten

1-2 Zitronenscheiben als Deko

Balsamicocreme zum Verzieren (optional)

Balsamicodressing:

3 EL Aceto Balsamico

2 Msp Salz

Pfeffer aus der Mühle

eine kräftige Prise Zucker

ein Spritzer Zitronensaft

etwas Zitronenabrieb

5 EL Olivenöl

1. Rucola waschen, verlesen und in der Salatschleuder trocknen. Grob hacken und auf die Platte geben.

2. Parmesan in großen dünnen Scheiben auf dem Rucola verteilen. Scheiben mit einem Gemüsehobel oder Trüffelhobel schneiden. Oder mit einem Sparschäler abnehmen. Oder mit einer groben Reibe hobeln.

3. Mit Kirschtomaten garnieren.

4. Balsamicodressing rühren, abschmecken und erst kurz vor dem

Servieren auf der Platte verteilen.

5. Optional auch noch mit Balsamicocreme verziern.

Hinweise:

Dieser Salat hält sich am Buffet vergleichsweise lange frisch.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min, Partygerichte, kaltes Buffet, Salate, vegetarisch, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 29.06.2017