

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

Rezept und Foto: Walter
Stand 12.01.2023