

## Zutaten

- 100 g Rucolasalat
- 50 g Himbeeren püriert
- 50 g Blaubeeren
- 20 ml Himbeeressig
- 20 ml Walnussöl
- 1 Tl mittelscharfer Senf
- 20 frische Himbeeren
- Balsamicocreme
- Salz, Pfeffer, Zucker
- 30 g geröstete Pinienkerne
- 50 g junger Pecorino

Vorspeise

# Rucolasalat mit Himbeer-Walnussdressing, jungem Pecorino und gerösteten Pinienkernen

Rucola mit sommerlicher Note und Balsamico im Himbeergefäß. Fruchtig erfrischender Salat als Begleiter für jedes Grillfleisch.

## So wird’s gemacht:

1. Den Rucolasalat putzen, waschen und trocken schleudern.
2. Die frischen Himbeeren auf einem Blech ausbreiten und für ca. 20 Minuten einfrieren.
3. Himbeeressig und Senf in eine Rührschüssel geben, dann das Walnussöl langsam einrühren.
4. Zum Schluß die pürierten Himbeeren in die Vinaigrette geben und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken, dann den Salat damit marinieren.
5. Den Rucola locker auf einem Teller anrichten.
6. Mit Pinienkernen, den halbierten Blaubeeren und dem gehobelten Pecorino dekorieren.
7. Die eingefrorenen Himbeeren mit der Balsamicocreme füllen und ebenfalls auf dem Teller anrichten.