Rezept

Rhabarber-Rucola-Salat

Ein Rezept von Rhabarber-Rucola-Salat, am 27.04.2024

Zutaten

750 g	Rhabarber
2	Schalotten
5 EL	Sonnenblumenöl
3 EL	Himbeeressig
	frisch gemahlener Pfeffer
2 EL	Pinienkerne
1 TL	getrockneter Thymian
125 g	Rucola
1	Knoblauchzehe
200 ml	Kirschnektar
	Salz
	Zucker
4 Scheiben	Ziegenkäserolle (à ca. 80 g)

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 540 kcal

Zubereitung

1. Rhabarber waschen, putzen und in ca. 3 cm große Stücke schneiden. Rucola waschen, abtrocknen, verlesen und in mundgerechte Stücke zupfen. Schalotten und Knoblauch schälen und fein hacken.

2. 1 EL Öl erhitzen und darin Schalotten und Knoblauch kurz andünsten. Rhabarber zugeben und zugedeckt 4-5 Min. mitdünsten. Alles mit Kirschnektar ablöschen und aufkochen. Ca. 2 Min. bei kleinster Hitze köcheln lassen, dann vom Herd nehmen. Kirschnektar vorsichtig abgießen, mit Essig verrühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. 4 EL Öl unterrühren. Backofengrill vorheizen.

3. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und herausnehmen.

4. Ziegenkäsescheiben auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit 1 TL Zucker und Thymian bestreuen. Unter dem heißen Grill des Backofens 2-3 Min. gratinieren.

5. Rucola mit dem Rhabarber anrichten und mit Vinaigrette beträufeln. Pinienkerne darüberstreuen und Ziegenkäsetaler daraufsetzen.