Rezept

# Rucola-Chicorée-Salat mit Parmesan-Blini

Ein Rezept von Rucola-Chicorée-Salat mit Parmesan-Blini, am 29.04.2024

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **75 g** | Parmesan am Stück |
| **4 EL** | Mehl |
| | Salz |
| **2** | Chicorée |
| **40 g** | Pinienkerne |
| **2 EL** | Zucker |
| | Pfeffer |
| **1-2 EL** | Butterschmalz |
| **3** | Eier |
| **1 TL** | Backpulver |
| | Cayennepfeffer |
| **100 g** | Rucola |
| **8 kleine** | Pflaumen |
| **2 EL** | Sonnenblumenöl |
| **2 EL** | Weißweinessig |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 420 kcal

## Zubereitung

1. Den Parmesan reiben. Mit Eiern, Mehl und Backpulver in einer Schüssel verrühren. Den Teig mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Den Chicorée putzen, waschen und die Blätter ablösen. Den Rucola putzen, waschen und trocken schleudern. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Die Pflaumen waschen, halbieren und entsteinen.

2. Die Pflaumenhälften mit Zucker bestreuen. Öl erhitzen, die Pflaumen darin ca. 2 Min. anbraten, salzen und pfeffern. Dann mit Essig ablöschen, die Pflaumen in dem entstandenen Sirup glasieren. Pflaumen, Chicorée und Rucola auf Teller verteilen. Den Sirup darüberträufeln.

3. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Aus dem Teig portionsweise 8 kleine Blini (ca. 5 cm Ø) auf jeder Seite in 1-2 Min. goldbraun braten. Die Blini auf dem Salat anrichten. Die Pinienkerne darüberstreuen.