

Rezept

Rucolasalat

Ein Rezept von Rucolasalat, am 17.04.2024

Zutaten

| | |
|------------------------------------|---|
| 3-4 Bund Rucola (mindestens 300 g) | 2 EL Aceto balsamico |
| Salz | Pfeffer aus der Mühle |
| 4 EL gutes Olivenöl | 10 getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten |
| 1-2 EL Kapern | 2 Scheiben Weißbrot |
| 1 Knoblauchzehe | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 150 kcal

Zubereitung

1. Die harten Rucolastiele abschneiden, Blätter kurz in Wasser schwenken und im Sieb abtropfen lassen. Aceto balsamico, Salz, Pfeffer, Olivenöl kräftig verquirlen.

2. Tomaten aus dem Öl nehmen, in Streifen schneiden. Kapern aus dem Glas holen. Weißbrot würfeln. Vom Tomatenöl 1-2 EL in der Pfanne heiß werden lassen, Brotwürfel darin bei mittlerer Hitze knusprig rösten. Knoblauch schälen, drüberpressen.

3. Rucola und Dressing untereinanderrühren, mit Tomaten, Kapern und Brot bestreuen. Fertig!