

## Rezept

# Rucolasalat mit Steinpilzen

Ein Rezept von Rucolasalat mit Steinpilzen, am 04.12.2024

## Zutaten

|  |                                  |
|--|----------------------------------|
| <b>4 Bund</b> Rucola                       | <b>4 EL</b> Aceto balsamico      |
| <b>1 EL</b> frisch gepresster Zitronensaft | <b>1 TL</b> Dijon-Senf           |
| <b>5 EL</b> Olivenöl                       | Salz                             |
| Pfeffer                                    | Zucker                           |
| <b>4 EL</b> Pinienkerne                    | <b>12</b> Steinpilze (ca. 180 g) |
| <b>2 EL</b> Öl                             | <b>40 g</b> Parmesan (am Stück)  |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal

## Zubereitung

1. Den Rucola verlesen, waschen und trocken schleudern. Grobe Stiele entfernen und die Rucolablätter nach Belieben klein schneiden oder zupfen. Für das Dressing den Essig mit Zitronensaft und Senf verrühren. Nach und nach das Olivenöl unterschlagen und das Dressing mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen.
2. Die Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und beiseitestellen.
3. Die Steinpilze putzen, trocken abreiben und längs in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Pilzscheiben darin bei starker Hitze auf jeder Seite ca. 2 Min. braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Den Rucola auf Teller verteilen und mit dem Dressing beträufeln. Die Pinienkerne und die gebratenen Steinpilze auf dem Salat anrichten. Zuletzt den Parmesan mit dem Sparschäler in groben Spänen darüberhobeln. Mit knusprigem Baguette oder Ciabattabrot servieren.