

## Rezept

# Rucolasalat mit gegrilltem Pecorino

Ein Rezept von Rucolasalat mit gegrilltem Pecorino, am 04.06.2023

## Zutaten

<b>100 g</b> Rucola	<b>4</b> zarte Stangen Staudensellerie
<b>8</b> Kirschtomaten	<b>4 Scheiben</b> Pecorino (je etwa 50 g und je etwa ½ cm dick)
<b>2</b> ½ EL Olivenöl	<b>1 EL</b> Zitronensaft
Salz	Pfeffer, frisch gemahlen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 205 kcal

## Zubereitung

1. Den Rucola putzen, von den groben Stielen befreien, waschen und trockenschütteln. Den Sellerie waschen, putzen und die Stangen in dünne Scheiben schneiden. Die Tomaten waschen, vierteln und die Stielansätze entfernen.
2. Den Backofengrill anheizen. Die Pecorinoscheiben von der Rinde befreien und nebeneinander in eine ofenfeste Form oder auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit ½ EL Öl einpinseln und unter den heißen Grillschlangen (etwa 10 cm Abstand) in 4-5 Min. leicht braun grillen.
3. Inzwischen den Zitronensaft mit Salz, Pfeffer und dem übrigen Öl verschlagen. Mit Rucola, Sellerie und Tomaten mischen und auf Tellern verteilen. Den Pecorino darauf setzen und sofort servieren.