

Rucola-Salat mit Tomaten-Dressing

Für 2 Personen 13:

2 Bund Rucola	15 Kirschtomaten	1 weiße Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 Zweig Rosmarin	1 Msp. Chilli
1 Schuss Zitrone	1 Schuss Balsamico	1 Msp. Zucker
6 EL Olivenöl	1 Msp. Salz	1 Msp. Pfeffer
100 g Parmesan		

Kirschtomaten in feine Scheiben und Zwiebeln in feine Streifen schneiden. Chili und Knoblauch fein schneiden, Rosmarin zupfen und ebenfalls schneiden.

Alles zusammen in einen Topf mit leicht erhitztem Olivenöl geben und bei niedriger Hitze ca 1 Minute leicht anschwitzen.

Einen Spritzer Zitronensaft und einen ordentlichen Schuss Balsamico Essig dazugeben. Mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen und großzügig über dem Salat verteilen.

Zum Schluss noch etwas Parmesan darüber reiben.

Steffen Henssler am 14. August 2020