

# Rucola-Salat

## Für 2 Portionen

1-2 Bund Rucola	50 g Ziegenfrischkäse	200 g Joghurt
1 Zitrone	50 g Pinienkerne	2 Champignons
1 EL Butter	50 ml Olivenöl	Meersalz

Die Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen. Pinienkerne zugeben, hellbraun rösten, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und leicht salzen. Den Joghurt in einer Schüssel mit Ziegenkäse, sowie Saft und Abrieb einer Zitrone verrühren und mit Salz abschmecken. Vom Rucola die Stiele abschneiden, diese waschen, abtropfen lassen und mit Meersalz und Olivenöl marinieren. Anschließend das Dressing großzügig, mittig auf zwei Tellern verstreichen, den Rucolasalat darauf anrichten und mit den Pinienkernen bestreuen. Die Stiele der Champignons abschneiden und die Kappe mit einem kleinen Messer abschälen. Die rohen Pilze mit einem Trüffelhobel dünn über den Salat hobeln und sofort servieren.

Alexander Herrmann am 24. März 2014