

# Rucola-Salat mit Röstbrot und Gorgonzola-Dressing

**Für 4 Personen:**

**Für das Dressing:**

3 EL Pinienkerne	80 g Gorgonzola	50 ml Sahne
50 ml Milch	6 EL weißer Balsamico-Essig	$\frac{1}{2}$ TL Zucker

**Für den Salat:**

300 g Rucola	8 Scheiben Toastbrot	8 EL Olivenöl
1 TL Rosmarinnadeln	2 EL getrock. Öl-Tomaten	1 Knoblauchzehe

Salz, Pfeffer

Die Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne anrösten. Den Gorgonzola durch eine Kartoffelpresse drücken und mit Sahne, Milch, Essig und Zucker cremig rühren.

Den Rucola waschen und trockenschleudern, die Stiele abzupfen. Das Toastbrot in 1 cm große Würfel schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Brotwürfel darin mit gehacktem Rosmarin, den in Streifen geschnittenen Tomaten, dem geschälten und fein geschnittenen Knoblauch, Salz und Pfeffer anrösten.

Den Rucola mit den Croutons und dem Dressing mischen und in Gläser oder Mittagsbox füllen. Die Pinienkerne darüber streuen.

Christian Henze am 05. Juli 2019