

Rucola-Frisee-Salat

Rezept für 8 Portionen

Dauer: ca. 10 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Staudensellerie	3 Stk.
Rucola / Rucicola	60 g
Cocktailtomaten / Kirschtomaten / Cherrytomaten	200 g
Olivenöl	6 EL (Esstlöffel)
Karotten / Möhren	4 Stk.
Radicchio	Etwas / nach Bedarf
Frischer Basilikum / Basilikumblätter	Etwas / nach Bedarf
Friseesalat	½ Stk.
Apfelessig	3 EL (Esstlöffel)

Zubereitung:

Möhren mit dem Schäler schälen, der Länge nach halbiert und in (halbe) Scheiben schneiden.

Staudensellerie: Enden abschneiden, dann waschen und in feine Scheiben schneiden.

Rucola, Friseesalat, ev. Radicchio: Waschen und in mundgerechte Stücke reißen!

Kirschtomaten waschen, vierteln.

Marinade: 2 EL Apfelessig, 6 EL Olivenöl mit frisch gemahlenem Pfeffer und Salz verrühren.

Kurz vor dem Servieren Basilikumblätter waschen, klein zupfen und über den Salat streuen. Dann gieße man die Marinade über den Salat und vermische alles gut miteinander.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-211-Rucola-Frisee-Salat.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at