

Rucola mit Meeresfrüchten



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 20 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Knoblauchsatz	1 Prise(n)
Olivenöl	3 Esslöffel
Kürbiskernöl	4 Esslöffel
Meeresfrüchte-Mix	400 g
Salz	Etwas / nach Bedarf
Aceto Balsamico / Balsamessig / Balsamicoessig weiß	Etwas / nach Bedarf
Paprika, rot	1 Stk.

Zubereitung:

Ruccola waschen und in eine Schüssel geben,
Paprika waschen und in Stücke schneiden, zum Ruccola in die Schüssel geben,
Dressig darübergeben: Salz, Essig, Kürbiskernöl (aus der Steiermark) und gut verrühren, auf 4 Teller verteilen,

Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Meeresfrüchte ohne Saft darin anbraten, während dem Braten Knoblauchsatz darüberstreuen und die fertigen Meeresfrüchte auf den Salat geben.

Fertig ist die Vorspeise "Steiermark meets the sea"!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-992-Rucola-mit-Meeresfruechten.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at