

RUCOLASALAT MIT TRAUBEN & KÄSE

Zutaten (ca. 8 Portionen)

- 600g Rucola
- 300g Käse (z.B. Emmentaler)
- Weintrauben



Für das Dressing:

- 8 EL Olivenöl
- 4 EL Orangensaft
- 2 TL Agavendicksaft (optional Honig, Ahornsirup o.Ä.)
- Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG (CA. 10 MIN.)

- Rucola waschen. Die Trauben waschen und halbieren. Den Käse in Streifen schneiden. Rucola, Trauben und Käse in eine große Schüssel geben.
- Für das Dressing Olivenöl, Orangensaft und Agavendicksaft miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Das Dressing über den Salat geben und alles gut vermengen.
- Optional kann der Salat mit gerösteten Pinienkernen oder mit Kürbiskernen garniert werden.