



## Rucolasalat mit Himbeer-Walnussdressing, jungem Pecorino und gerösteten Pinienkernen

### Zutaten Salat:

100 g Rucolasalat  
50 g Himbeeren püriert  
50 g Blaubeeren  
20 ml Himbeeressig  
20 ml Walnussöl  
1 Tl mittelscharfer Senf  
20 frische Himbeeren  
Balsamicocreme  
Salz, Pfeffer, Zucker  
30 g geröstete Pinienkerne  
50 g junger Pecorino

### So wird's gemacht

Den Rucolasalat putzen, waschen und trocken schleudern. Die frischen Himbeeren auf einem Blech ausbreiten und für ca. 20 Minuten einfrieren. Himbeeressig und Senf in eine Rührschüssel geben, dann das Walnussöl langsam einrühren.

Zum Schluß die pürierten Himbeeren in die Vinaigrette geben und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken, dann den Salat damit marinieren.

Den Rucola locker auf einem Teller anrichten. Mit Pinienkernen, den halbierten Blaubeeren und dem gehobelten Pecorino dekorieren. Die eingefrorenen Himbeeren mit der Balsamicocreme füllen und ebenfalls auf dem Teller anrichten.

ZUBEREITUNGSZEIT CA. 20 MINUTEN