



Rucolasalat mit Himbeer dressing

2 Portionen

- 125 g Rucola
- 1 Zwiebel
- 125 g Himbeeren
- 4 El Olivenöl
- 3 El Essig
- 1 Prise(n) Salz
- 1 Prise(n) Pfeffer (aus der Mühle)
- 100 g Serranoschinken

- 1. Rucola verlesen, waschen, trocken schleudern. Zwiebel abziehen, fein würfeln.
- 2. Himbeeren waschen, trocken tupfen. Für das Dressing 1 El Himbeeren mit Olivenöl, Essig pürieren mit Salz, Pfeffer würzen.
- 3. Rucola mit Serrano Schinken, Zwiebeln, übrigen Himbeeren anrichten, mit dem