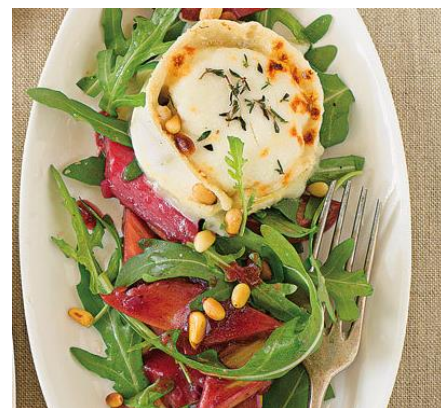


# Rucola Salat mit Rhabarber und Ziegenkäse



## Zutaten:

- 750 g Rhabarber
- 125 g Rucola
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 5 EL Sonnenblumenöl
- 200 ml Kirschnektar
- 3 EL Himbeeressig
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- Zucker
- 2 EL Pinienkerne
- 4 Scheiben Ziegenkäserolle (à ca. 80 g)
- 1 TL getrockneter Thymian

## Zubereitung:

1. Rhabarber waschen, putzen und in ca. 3 cm große Stücke schneiden. Rucola waschen, abtrocknen, verlesen und in mundgerechte Stücke zupfen. Schalotten und Knoblauch schälen und fein hacken. 1 EL Öl erhitzen und darin Schalotten und Knoblauch kurz andünsten. Rhabarber zugeben und zugedeckt 4-5 Min. mitdünsten. Alles mit Kirschnektar ablöschen und aufkochen. Ca. 2 Min. bei kleinster Hitze köcheln lassen, dann vom Herd nehmen. Kirschnektar vorsichtig abgießen, mit Essig verrühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. 4 EL Öl unterrühren. Backofengrill vorheizen.
2. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und herausnehmen. Ziegenkäsescheiben auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit 1 TL Zucker und Thymian bestreuen. Unter dem heißen Grill des Backofens 2-3 Min. gratinieren. Rucola mit dem Rhabarber anrichten und mit Vinaigrette beträufeln. Pinienkerne darüberstreuen und Ziegenkäsetaler daraufsetzen. Dazu passen geröstete Brotscheiben.

## New im Sortiment:

Batavia Salat

Bio Gartenkresse

junges Weißkraut

 Rhabarber nur 3,50 €




KW 22



Auf den Schrederwiesen 44

80995 München

 089 14347312

Hofverkauf

Mo. + Do.: 14:00 – 17:00

Sa.: 9:00 – 12:00

Bildquelle: <https://bit.ly/2Xoipu9>

Rezeptquelle: <https://bit.ly/2WWLs92>