heute gibt es...

Rucolasalat mit Feigen und Parmesanchips

Zutaten: (für 2 Personen)

- 100g Rucola
- 4 Feigen
- 2 EL Pinienkerne
- 1 Mozzarella (125g)
- 4 getrocknete Tomaten (in Öl eingelegt)
- 4 EL geriebenen Parmesan

Für das Dressing:

- 3 EL Olivenöl
- 2 EL Zitronensaft
- 1 TL Dijon Senf
- 2 EL Honig
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Zu Beginn auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech mit dem geriebenen Parmesankäse vier Häufchen bilden und bei 200°C im Backofen schmelzen lassen.

   Sobald der Käse geschmolzen ist und etwas Farbe angenommen hat, diesen aus dem Ofen nehmen.
   Achtung: Bitte nicht aus den Augen lassen, da die Parmesanchips sehr schnell die Grenze von goldgelb zu schwarz überschreiten.
2. Rucola putzen, waschen und nach dem Trockenschleudern auf zwei Teller verteilen.
3. Die Feigen am Stielansatz sternförmig einschneiden und anschließend am unteren Ende zusammendrücken, sodass sich die Feige wie eine Blüte öffnet und das Fruchtfleisch zu sehen ist. Diese werden dann auf dem Rucola verteilt.
4. Die Pinienkerne in einer Pfanne bei niedriger Hitze unter mehrmaligem Rühren anrösten und auf den Salat geben.
5. Mozzarella und getrocknete Tomate in mundgerechte Stücke schneiden und ebenfalls zum Salat hinzugeben.
6. Nun aus den Dressingzutaten das Dressing zusammenrühren, abschmecken und gleichmäßig über den Salat gießen.
7. Die fertigen Parmesanchips dekorativ auf den Teller setzen und fertig ist der leckere Salat