

# Rucola- Erdbeeren Salat mit Halitsalz



Etwa 300 g knackiger Rucola (Rauke)

etwa 100 g fruchtige Erdbeeren

5 EL Balsamico - Essig

50 g Akazienhonig (dieser ist schön dezent im Geschmack)

6 EL Olivenöl (extra vergine)

Halitsalz Granulat

gemahlener, weißer Pfeffer

nach belieben geröstete Pinienkerne

nach belieben geraspelter Parmesan

Den Rucola reinigen Sie gut und befreien ihn von den lästigen Stängeln. Die Erdbeeren bitte waschen, vom Grün befreien und vierteln. Aus Balsamico, Honig und Olivenöl eine Vinaigrette verrühren und mit dem Halitsalz Granulat und etwas Pfeffer abschmecken.

Vermischen Sie nun Salat, Erdbeeren und Vinaigrette in einer großen Schüssel sehr gut miteinander (manche beträufeln den Salat auch lieber mit der Vinaigrette).

Besonders harmonisch dazu schmecken geröstete Pinienkerne und grob geriebener Parmesan. Beides können Sie einfach ganz am Schluss auf den Salat streuen.