

### Walderdbeer-Rauke-Salat mit gerösteten Pinienkernen

2 gute Handvoll Walderdbeeren  
1 Bund Rauke  
Pinienkerne  
NEMEON Olivenöl  
Brombeer-Basilikum-Balsamessig  
Salz, Pfeffer

Die Pinienkerne in einer trockenen (!) Pfanne anrösten.

Die Walderdbeeren und die Rauke abspülen. Die Erbeeren in eine Salatschüssel geben, die Rauke klein schneiden und dazu geben.

Etwa 3-4 EL BB-Balsamessig und einen kräftigen Schluck Olivenöl hinzugeben. Dann noch die gerösteten Pinienkerne hinzu, mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Fertig! Schnell und lecker.

