

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.

