

Zubereitungszeit: 15 min

Zutaten:

250 g Rucola, 3 reife Avocados, 3 Schalotten,
250 ml Rotwein, 50g getrocknete Tomaten,
50 g Pinienkerne, 2 Scheiben Toastbrot,
5 EL GLÜCKSMOMENTE Granatapfel- Balsamica,
1 EL Zitronensaft, Salz und Pfeffer

So geht`s:

Schalotten fein hacken und in einer Pfanne anschwitzen. Mit
Dem Rotwein und dem Honig ablöschen und auf 1/3
Reduzieren. Den Rucola putzen, waschen schütteln und
die Blätter kleiner zupfen. Die Avocados schälen, entkernen
und in Würfel schneiden. Auf einen Teller anrichten, leicht
würzen und mit dem Glücksmomente Granatapfel-
Balsamica, Öl und dem Limettensaft beträufeln.
Die Pinienkerne ohne Öl anrösten(Nicht zu dunkel, da diese
Sonst Bitterstoffe abgeben). Danach die Toastscheiben in
Würfel schneiden und scharf in Öl ausbacken. Die
Getrockneten Tomaten in Scheiben schneiden und mit den
Croutons, Pinienkernen und den Rotwein-Honig Schalotten auf
Den Rucola Salat geben. Sofort servieren.



Top Rezepte gefunden auf www.gmshop.de!