

## REZEPT

# Rucola-Salat mit Himbeeren und Meerrettich

## Zutaten

### Salat:

- 250 g Rucola
- 100 g Babyspinat
- ½ Bund Petersilie
- ½ Bund Dill
- 350 g Himbeeren

### Croutons:

- 3 Scheiben Buttertoast
- 1 ½ EL Butter
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Prise Salz
- 1 Rosmarinzweig
- 1 Knoblauchzehe

### Dressing:

- 2 EL Apfelessig
- 3 EL Pflanzenöl
- 1 EL Agavendicksaft
- 2 Prisen Salz
- 1 Prise Pfeffer, geschrotet
- 1 TL Schamel Bayerischer Sahne Meerrettich

## Zubereitung

Rucola, Babyspinat, Petersilie und Dill waschen und trocknen. Für das Dressing Apfelessig, Pflanzenöl, Agavendicksaft, Sahne Meerrettich, Salz und Pfeffer in ein verschließbares Gefäß geben und gut schütteln.

Toastbrot würfeln und in eine Pfanne mit Butter geben. Rosmarinzweig und Knoblauchzehe hinzufügen und das Ganze knusprig anrösten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Petersilie und Dill zupfen und grob schneiden. Die Kräuter zum Rucola geben und alles mit dem Dressing marinieren. Mit Croutons und Himbeeren garnieren.

---

Weitere leckere Rezeptideen mit Meerrettich finden Sie auf [schamel.de](https://www.schamel.de)

---