

# Rucola mit Feta-Käse



## Zutaten für zwei Personen:

ca. 50 g Rucola

ca. 25 g Feta-Käse  
(griechischer Schafskäse)

## Vinaigrette:

Salz, Pfeffer aus der Mühle

2 EL weißer Balsamico-Essig

6 EL Olivenöl

1. Rucola waschen, 60 Minuten wässern, harte Stängel abschneiden und dann gut trocknen.

2. Feta-Käse würfeln. Rucola und Feta-Käse auf Vorspeisentellern anrichten.

3. Je nach Geschmack mit unterschiedlich viel von der gerührten Vinaigrette beträufeln.

## Hinweise:

Das Olivenöl kann man vorher mit einer getrockneten und sehr fein gehackten Chilischote würzen. Getrocknete Chilischote aber in jedem Fall vorher entkernen. Den Pfeffer in der Vinaigrette bei dieser Variante weglassen.

## Schlagworte:

sehr leicht, Zubereitung ca. 10 min, Gesamtzeit ca. 70 min, Vorspeisen, Salate, vegetarisch, mediterran

Rezept und Foto: Walter  
Stand 17.01.2023