

Rucola mit leichter Senfsauce



Zutaten für zwei Personen:

1 Bund Rucola

leichte Senfsauce:

1-2 Msp Salz

eine große Prise Zucker

1 knapper Eierlöffel Dijon-Senf

1-2 EL Zitronensaft

2 EL neutrales Öl

einige EL Wasser (Menge nach Geschmack, mindestens 3-4)

1. Bei dem Rucola die Stängel wegschneiden. Verlesen, waschen und gut abtropfen lassen oder in einer Salatschleuder trocknen.

2. Für die Senfsauce Salz und Zucker in Zitronensaft auflösen, Senf unterrühren und dann das Öl unterschlagen. Wasser nach Geschmack zugeben und alles mit einem Schneebesen gut verrühren.

Hinweise:

Bei uns verwenden wir für die Homogenisierung von Salatsaucen einen eigens dafür angeschafften Milchaufschäumer als „Mixer“.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10 min, Beilagen, Vorspeisen, Salate, Rucola, mediterran