



## Rauksalat mit Zitronendressing und Laugenchips

Schritte: 8

Schwierigkeitsgrad: Leicht

### Zutaten

20 Portionen

---

1 kg	Rucola	1 kg	Kirschtomaten
200 g	Pinienkerne	4 - 5	Laugenstangen
	Saft von 2 Zitronen	250 ml	Olivenöl
4 EL	körniger Senf	100 g	Butter
	etwas Honig		Salz und Pfeffer
	Emmentaler		

### Zubereitung

#### Zubereitung

Pinienkerne in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schön anrösten, aus der Pfanne nehmen und etwas abkühlen lassen.

Aus Senf, Zitronensaft, Emmentaler, Olivenöl, Honig und den Gewürzen mit einem Schneebesen ein Dressing anrühren.

Jetzt die Kirschtomaten waschen, abtrocknen und halbieren.

Laugenstangen in dünne Scheiben schneiden, in einer heißen Pfanne mit Olivenöl knusprig braten und dann mit Salz und Pfeffer würzen. Die Butter dazugeben und alles gut durchschwenken.

Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen und zur Seite stellen.

Nun den Salat, die Kirschtomaten, die Pinienkerne und das Dressing in eine Schüssel geben und alles gut durchmengen. Auf Tellern anrichten und die Laugenchips oben drauf geben und servieren.