

# Ruccola-Salat mit Walnuss und Erdbeerchips

552

---

---

**Typ:** Salat

**Quelle:** Brigitte

\*\*\*\*

**Bemerkungen:** Erdbeerchips halte ich für überflüssig. In Scheiben geschnittene frische Erdbeeren passen viel besser an einen Salat.

**Zutaten:** 50 g Erdbeeren  
2 Bund Rauke  
100 g Walnusskerne  
150 g Feta-Käse (Schaf- oder Kuhmilch)  
Vinaigrette  
  
1 EL Pfefferkörner (eingelegt, grün)  
150 g Erdbeerkonfitür  
6 EL milder Essig (z. B. Himbeeressig)  
Meersalz  
6 EL Rapskernöl

**Rezept:** Den Backofen auf 100 Grad, Umluft 80 Grad, Gas Stufe 1/2 vorheizen.

Für den Salat:

Erdbeeren abspülen, sehr gut mit Küchenkrepp trocken tupfen, putzen und in etwa 3 mm dünne Scheiben hobeln oder schneiden. Die Scheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen 1-1 1/2 Stunden trocknen lassen.

Rauke putzen, abspülen, trocken schütteln und eventuell in kleinere Stücke zerpfücken. Walnüsse grob hacken. Den Feta zerbröckeln. Getrocknete Erdbeeren abkühlen lassen und mit einem Küchenmesser vom Backpapier lösen.

Für die Vinaigrette:

Grünen Pfeffer fein hacken. Erdbeerkonfitüre, Essig, grünen Pfeffer und 1 Prise Salz verrühren. Das Rapskernöl tröpfchenweise unterschlagen. Rauke, Walnüsse, Feta-Käse und Erdbeerchips auf einer Salatplatte anrichten. Die Erdbeer-Vinaigrette darüberträufeln und sofort servieren.