Rucclasalat mit Zwetschgen

2-3 Bund Rucola Rucola putzen, waschen und trocken

schleudern.

6-8 Zwetschgen Die Zwetschgen waschen, halbieren,

entsteinen und in schmale Spalten

schneiden.

2 El Walnusskerne

100 g Schafskäse

VINAIGRETTE Für die Vinaigrette den Essig mit dem

Honig verrühren.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Öl unterschlagen.

Die Nüsse grob hacken und in einer

Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.

Abkühlen lassen.

Rucola und Pflaumenspalten mit

der Vinaigrette mischen.

Den Schafskäse würfeln und mit den

Walnüssen über den Salat streuen.

Für 4 Personen