

Salat mit Rhabarber

Für 4 Portionen

Zutaten

800 g Rhabarber
60 g Haselnüsse
4 EL Pflanzenöl
80 ml Ahornsirup
1 Kopfsalat
50 g Rucola
100 g getrocknete Aprikosen
200 g Feta
4 EL Apfelessig
Salz & Pfeffer



Zubereitung

Den Ofen auf 200°C Umluft vorheizen. Die Haselnüsse grob hacken. Den Rhabarber waschen, grob schneiden und mit den Haselnüssen in eine ofenfeste Form geben. 2 Esslöffel Öl und den Ahornsirup über den Rhabarber und die Haselnüsse geben und alles im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten backen.

In der Zwischenzeit den Salat und den Rucola waschen, in mundgerechte Stücke reißen und in eine große Schale geben. Anschließend die Aprikosen in kleine Stücke schneiden und über den Salat geben. Den Feta mit den Händen oder mit einer Gabel zerbröseln und auch über den Salat geben. Nun den fertigen Rhabarber und die Haselnüsse auf dem Salat anrichten. Den entstandenen Rhabarbersaft in eine Extraschüssel geben und mit 2 Esslöffeln Öl und dem Apfelessig vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Dressing anschließend über den Salat geben und schmecken lassen.