

Wurst-Salat Rucola Style

Für 4 Personen

700 g Fleischwurst (Lyoner)	2 Bund Rucola	10 Kirschtomaten
200 g Mozzarella	4 Bio-Eier	1 Knoblauchzehe
10 EL Balsamicoessig	5 EL süße Chilisauce	1/2 TL Meersalz
Pfeffer	5 EL Olivenöl	

Die Fleischwurst zunächst in Scheiben, dann in dünne Streifen schneiden. Rucola waschen, trockenschwenken und grob schneiden. Tomaten waschen und halbieren. Mozzarella würfeln. Die Eier hart kochen, mit kaltem Wasser abschrecken, pellen und in Achtel schneiden. Für das Dressing den Knoblauch schälen und pressen. Balsamicoessig mit Knoblauch, Chilisauce, Salz und Pfeffer verrühren. Das Öl unter ständigem Rühren zugießen, bis die Sauce leicht sämig ist. Fleischwurst, Rucola, Tomaten und Mozzarella in eine Schüssel geben. Dressing darüber träufeln und alles mischen. Zuletzt vorsichtig die Eier unterheben. Auf Tellern anrichten und nach Wunsch mit Ciabatta servieren.

Christian Henze am 19. Juli 2013