

**Hofladen**  
**Gärtnerei Peters**

Inh.: Familie Frason; 41540 Dormagen  
Hackenbroicher Str.8 ; Telefon: (02133) 61200

[www.hofladen-peters.de](http://www.hofladen-peters.de)



## R u c o l a oder R a u k e ( Portulak od. Winterpostelein )

*als Salat*

**Zutaten:** 2 Bd. Rucola oder Portulak, 300 g Champignons oder Pfifferlinge, ca. 100 g durchwachsene Speckwürfel, 1 Zwiebel,  
**für die Vinaigrette :** Balsamessig und Kürbiskern- od. Walnußöl, frisch gem. schw. Pfeffer, Salz, etw. Süßer Senf, etw. Dunkle Marmelede, Kräuter nach Belieben.



Die größten Stile der Rauke oder des Portulaks entfernen und die Blätter fein hacken (Portulak nicht hacken ).

Eine Vinaigrette aus den oben angegebenen Zutaten bereiten. In etwas Butter die Pilze, den Speck und die Zwiebel anrösten und leicht abgekühlt über den Salat, der zuvor mit der Vinaigrette gemischt wurde, verteilen. Wenn erwünscht, kann man natürlich auch das Angeröstete mit untermischen.

**TIP :** zerdrückte, fein zerkleinerte Rauke eignet sich auch sehr gut zum Abschmecken von Salatdressings.

Fast vergessen : Unter den Salat passen auch sehr gut Schafskäsewürfelchen

