

## RAFFINIERTE & LEICHTE SOMMERKÜCHE

- REZEPTESAMMLUNG -

### WILDER RUCCOLA VOM KAISERSTUHL MIT GRATINIERTEM ZIEGENKÄSE

#### Rezept für 4 Personen

200 g wilder Ruccola  
20 Kirsch oder Datteltomaten  
Weißer Balsamicoessig  
Sesamöl  
Salz  
Pfeffer schwarz aus der Mühle  
Zucker  
4 x 40 g Ziegenfrischkäse

#### ZUBEREITUNG

1. Wilder Ruccola einputzen und waschen.
2. Den Salat mit Salz, Zucker, Pfeffer, Weißem Balsamicoessig und Sesamöl marinieren.
3. Den Ziegenkäse im Ofen gratinieren.
4. Auf dem Ruccola anrichten und mit Tomaten ausgarnieren.

Das **JASO** Team wünscht Ihnen Guten Appetit!

”

SOMMER - SONNE - SONNENSCHEN  
KOCHGENUSS AUF LEICHTE ART

”