



## ZUTATEN

100 g verschiedene Blattsalate (Blattspinat, Romanasalat, Ruccola)  
100 g Erdbeeren  
2 Stangen Rhabarber  
150 g grüne Gurke  
100 g Kirschtomaten  
4 EL Olivenöl  
1 EL Balsamico-Essig  
1 TL Salatgewürz  
Kräutersalz und Rosa Pfeffer  
30g Rohrzucker

## ZUBEREITUNG

1. Rhabarber waschen und in ca. 0,5cm große Stücke schneiden.
2. Den Rhabarber mit 1 EL Olivenöl andünsten. 30g Rohrzucker hinzufügen und so lange köcheln lassen bis der Rhabarber weich ist.
3. Währenddessen die Blattsalate waschen und klein zupfen / schneiden.
4. Die Gurke in Scheiben schneiden, die Tomaten halbieren mit den Blattsalaten in eine Salatschüssel geben.
5. Für das Dressing 3 EL Olivenöl, den Balsamico-Essig und die Gewürze vermischen und über den Salat geben.
6. Die gewaschenen Erdbeeren in Stücke schneiden und gemeinsam mit dem karamellisierten Rhabarber auf den Salat geben.
7. Gern mit Sonnenblumenkernen und Sesam toppen.