

## LEICHTE KÜCHE FÜR DEN WOCHENSTART

Rezepte von Carmen Schwartz, Gaststätte Balzer in Marburg

### Tomaten-Salat mit Rucoladip

#### **Zutaten:**

4 große Tomaten  
Salz, Pfeffer  
Balsamico-Essig  
Olivenöl  
Schnittlauch

#### **Zubereitung:**

Die Tomaten in halbe Scheiben schneiden. Aus Olivenöl, Balsamicoessig, Salz, Pfeffer und Schnittlauch ein Salatdressing herstellen. Die Salatsauce über die Tomatenscheiben geben und kurz ziehen lassen.

#### **Zutaten Rucoladip:**

1 Bund Rucola  
250 g Schmand  
Salz, Pfeffer  
etwas Zitronensaft

#### **Zubereitung Rucoladip:**

Den Rucola waschen, trocken tupfen und ganz fein hacken. Den geschnittenen Rucola mit Schmand und den Gewürzen verrühren und zu den Steckrübenschnitzeln reichen.