

## Rukolasalat

### Zutaten:

300g Rukolasalat  
200g Champignons  
1 Zweig Zitronenmelisse  
1 Zweig Borretsch mit Blüte  
4 EL Joghurt  
2 EL Creme fraîche  
1 EL Zitronensaft  
1 EL Weinessig  
1 TL Honig  
1 Prise Salz  
Pfeffer aus der Mühle

### So geht's:

Rucola putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Vorsichtig auf Teller anrichten, damit die Blätter nicht beschädigt werden. Champignons waschen und in Scheiben schneiden. Auf dem Rucola verteilen. Zitronenmelisse und Borretsch waschen, trockentupfen, Blättchen abzupfen und in sehr feine Streifen schneiden. Joghurt, Creme Fraiche, Zitronensaft, Essig, Honig, Salz und Pfeffer zu einer cremigen Sauce verrühren. Die Sauce über den Salat gießen, die Kräuterstreifen drüberstreuen. Mit Borretschblüten garnieren.

**Guten Appetit!**