

# VIVA Rezeptempfehlung

## Rucola-Erdbeer-Salat

### Zutaten für 4 Personen:

225 g Rucola, zarter  
 1 Bund Basilikum  
 500 g Erdbeeren  
 50 g Käse (Pecorino)  
 5 EL Balsamico, weiß  
 50 g Honig, flüssig  
 8 EL Olivenöl  
 4 EL Pinienkerne, geröstet  
 Salz  
 Pfeffer



Rucola und Basilikum grob zerteilen. Erdbeeren vierteln, Pecorino hobeln. Auf Vorspeisentellern nach Geschmack anrichten.

Aus den flüssigen Zutaten eine Vinaigrette anrühren, würzen und über die Teller träufeln. Pecorino und Pinienkerne darüber streuen und servieren.

## Yum Yum Salat

### Zutaten für 6 Personen:

3 Stck. Pack Choy  
 2 Pck. Nudeln, Instant (Yum Yum) mit Chicken flavour  
 6 EL Kerne (Kürbiskerne)  
 100g Mandelstift  
 1 TL Salz, Pfeffer  
 Süsstoff  
 4 EL Essig (7 Kräuter Essig)  
 80 ml Öl



Öl, Zucker, Essig, Pfeffer, Salz und die Kräuter aus der Nudeltüte (das Beutelchen mit den Gewürzen drauf) zusammen verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Den Pack Choy fein schneiden. Die Nudeln fein zerbröseln und zu dem Salat geben. Mandeln und Kürbiskerne ohne Fett in der Pfanne hell anrösten und zu dem Salat geben.