

Zwiebel-Crème-fraîche-Salat

Für zwei Personen

Für die Zwiebel-Crème-fraîche:

2-3 Zwiebeln

1-2 EL Crème-fraîche

Butter

2 EL Sojasauce

2 EL weißer Balsamicoessig

1 TL Pilzpulver

Piment d'Espelette

Salz

Pfeffer

Für den Salat:

1 Kopfsalatherz

1 große Tomaten

$\frac{1}{2}$ Salatgurke

4 Halme Schnittlauch

Olivenöl

Für die Zwiebel-Crème-fraîche:

Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Butter langsam in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin bei niedriger Temperatur ca. 15-20 Minuten schmelzen lassen. Eine kleine Flamme ist wichtig, dadurch werden die Zwiebeln schön weich geschmort und etwas süßlich und leicht karamellig im Geschmack. Mit Sojasauce und Balsamicoessig ablöschen. Dann mit Piment d'Espelette, Pilzpulver, Salz und Pfeffer würzen. Alles in eine kleine Schüssel geben und 1 Crème fraîche unterrühren.

Für den Salat:

Blätter vom Kopfsalat lösen, waschen und trockentupfen. Zwei Blätter als Schale zum Anrichten beiseitelegen. Ein Salatblatt sowie Tomaten und Gurke waschen und klein schneiden. Dann mit der Zwiebel-Crème fraîche vermengen. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in Röllchen schneiden. Schnittlauchröllchen über den Salat streuen. Alles mit Olivenöl beträufeln.

Manu Wisbeck am 08. März 2022