

Warmer Romana-Salat

Für 2 Portionen

1 Romana-Salatherz	1 Handvoll Rucola	1 Handvoll Basilikumblätter
150 g Cherrytomaten	$\frac{1}{2}$ Zwiebel	1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl	1 Schuss Weißwein	2 EL Aceto balsamico
1 Prise Salz	1 Prise Pfeffer	50 g gehobelte Parmesanspäne

Zutaten vorbereiten:

Vom Salat die äußeren, welken Blätter entfernen. Den Kopf in Streifen schneiden, die Streifen waschen und trocken schleudern. Den Rucola verlesen, waschen und trocknen. Die Basilikumblätter waschen und trocken schütteln. Die Tomaten waschen, trocknen und halbieren. Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden.

Zutaten anbraten:

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Tomaten, Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin bei mittlerer bis starker Hitze anbraten. Mit dem Weißwein ablöschen. Romanasalat und Basilikum dazugeben und alles gut durchschwenken. Mit dem Aceto balsamico beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Salat nochmals gut durchschwenken.

Romanasalat anrichten:

Den warmen Romanasalat auf flachen Tellern anrichten, mit dem Parmesan bestreuen und mit dem Rucola garnieren. Dazu geröstetes Weißbrot servieren.

Tipp:

Gebratene Garnelen oder Rindfleischstreifen passen perfekt dazu!

Frank Rosin am 14. Mai 2018