

Eisberg-Salat mit Kirschtomaten und Parmesan

Für 2 Personen:

1 Eisbergsalat	100 ml Olivenöl	8 Kirschtomaten
1 Chilischote	1 Knoblauchzehe	2 Zweige Rosmarin
4 EL Balsamico	1 Zitrone	1 handvoll Parmesan

Einen Eisbergsalat halbieren (erste Schicht Blätter entfernen) und auf einen Teller legen.

Für das Dressing Oliven, Chili, Knoblauch, Rosmarin hacken. Kirschtomaten schneiden.

Alles zusammen in einem Topf mit leicht erhitztem Olivenöl geben und ca. eine Minute durchziehen lassen. Den Salat nun mit Pfeffer und Salz würzen. Balsamico Essig darüber geben und auch das Dressing auf den Salat geben.

Zum Schluss mit Zitronensaft beträufeln und Parmesan darüber reiben

Steffen Henssler am 09. Juli 2020