

Rezept



Gebratener Lattichsalat

Knackig trifft Röstaroma

20 Min

Aktive Zeit



20 Min

Gesamtzeit



Zutatenliste für 4 Personen

SAUCE

- 1 TL **Senf**
- 3 EL **Apfelessig**
- 2 EL **Vollrahm**
- 4 EL **Rapsöl**
- Salz, Pfeffer**

SALAT

- 1 EL **HOLL-Rapsöl (1)**
- 3 **Scheiben Toastbrot, in Würfeln**
- 2 EL **HOLL-Rapsöl (2)**
- 2 **Lattiche, je ca. 400 g, längs halbiert** **Saison**
- Salz, Pfeffer**
- 100 g **Jungsalat**
- 80 g **Johannisbeeren**
- 50 g **Sbrinz AOP, mit dem Sparschäler fein abgeschält**

Und so wird's gemacht

1 von 3

SAUCE

Alle Zutaten verrühren, würzen.

2 von 3

SALAT

Öl (1) in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen. Brotwürfel rundum ca. 3 Min. goldbraun braten, herausnehmen, beiseitestellen. Öl (2) in derselben Pfanne erhitzen, Lattiche auf den Schnittflächen je ca. 3 Min. anbraten, wenden, kurz fertig braten, würzen.

3 von 3

FERTIGSTELLEN

Lattiche mit Jungsalat, Beeren und Sbrinz auf Tellern anrichten, Sauce darübergiessen.

Dazu passt Kräuterbrot.