



Eisbergsalat an Vinaigrette

Der knackige Eisbergsalat schmeckt am Besten, wenn er nicht fein geschnitten oder in die Blätter zerlegt, sondern wenn er zu groben Schnitzen geschnitten wird, denn so kommt sein bissfestes Blattwerk besonders gut zur Geltung. Angerichtet mit einer dicklichen Vinaigrette gibt der Eisbergsalat eine frische Vorspeise oder Beilage zu Gegrilltem.

Zutaten

1/2 Kopf Eisbergsalat
1 Ei
1 Essiggurke
1 Handvoll glatte Petersilie
40g Peperoni
2,5El Olivenöl
1,5El weisser Balsamico
Pfeffer, Kräutersalz

Zubereitung

Ei hartkochen und abschrecken.

Petersilie mit dem Wiegenmesser fein hacken. Essiggurke und Peperoni klein würfeln. Ausgekühltes Ei würfeln.

Olivenöl und Balsamico vermischen. Die geschnittenen Zutaten zugeben, mit Kräutersalz und Pfeffer würzen. Vermischen und etwas ziehen lassen.

Eisbergsalat zu breiten Schnitzen schneiden und auf einem Teller anrichten, Aufpassen, dass die Schnitze nicht auseinanderfallen. Üppig mit der Vinaigrette begiessen.



