

GEGRILLTE ROMANAHERZEN

ZUTATEN: (für 2 Personen)

Für den Salat:

- 2 Romana Salatherzen
- 40 g Parmesan (frisch gerieben) ¹
- 2 EL Granatapfelkerne
- Pfeffer

Für die Vinaigrette:

- 2 EL Himbeeressig
- 1 EL Olivenöl
- 1 TL Senf
- Salz
- Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Die Romana-Salatherzen werden zunächst halbiert und auf der Schnittfläche mit etwas Öl bestrichen. Beim Grillen der Salatherzen muss man ein wenig Vorsicht walten lassen, da der Salat besonders hitzeempfindlich ist. Zu niedrig darf die Temperatur im Grill aber auch nicht sein, da die Schnittflächen leichte Röstaromen erhalten sollen. Etwa 3-4 Minuten direkte Hitze bei rund 180 Grad Celsius sind ideal um den Salat im Grill bei geschlossenem Deckel anzurösten.
2. Wenn die Salatherzen auf der Schnittfläche leicht gebräunt sind, werden sie gewendet und in den indirekten Bereich des Grills gelegt, mit Parmesan bestreut und leicht gepfeffert. Bei geschlossenem Deckel werden die Salatherzen etwa 10 Minuten indirekt gegrillt, bis der Parmesan beginnt zu schmelzen.
3. Die Salatherzen sollte man nicht zu lange auf dem Grill lassen, da sie sonst zu trocken werden. Es reicht, wenn der Parmesan leicht anschmilzt. Der Salat sollte in jedem Fall warm serviert werden. Kurz vor dem Servieren träufelt man etwas von der Vinaigrette über den Salat und gibt ein paar Granatapfelkerne über den Salat.

Vorbereitung: 15 Minuten

Grillzeit: 15 Minuten

