

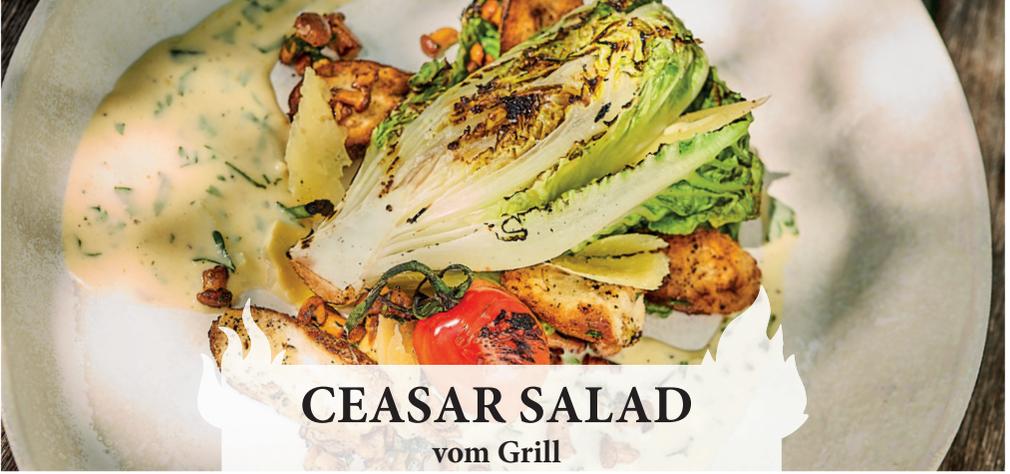
# CEASAR SALAD

vom Grill

mit Pfifferlingen und  
Brezenscheiben



**Bayern  gluht!**



## CEASAR SALAD vom Grill

### ZUTATEN für den Salat

- 2 Romana-Salatherzen GOB, *halbiert*
- 1 Breze
- 1 EL Butter
- Kirschtomaten an der Rispe
- QS Bergkäse, *gehobelt*

### ZUTATEN für die Marinade

- 1 Eigelb (frisch)
- 1 EL Sauerrahm
- ½ TL Senf mittelscharf
- 100 ml Rapsöl
- Saft von ½ Zitrone
- QS Oregano, *gehackt*
- QS Knoblauch, *fein gehackt*

### ZUTATEN für die Marinade

- 125 g Pfifferlinge, *küchenfertig*
- 1 EL Rapsöl
- 2 cl Whisky
- Salz, Pfeffer

### ZUBEREITUNG

Breze in Scheiben schneiden und in etwas Butter rösten.

Pfifferlinge in einer heißen Pfanne in Öl anbraten, mit dem Whisky flambieren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Romana-Salatherzen der Länge nach halbieren, etwas salzen, mit Öl einpinseln und auf den heißen Grillrost legen, bis sie etwas Farbe bekommen.

Die Kirschtomaten kreuzweise einschneiden und ebenfalls auf den Grill legen, bis sie heiß sind.

Für die Marinade das Eigelb mit dem Senf und dem Sauerrahm vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Langsam das Öl einrühren und zum Schluss den Zitronensaft und die Kräuter hinzugeben.

### ANRICHTEN:

Die leicht gegrillten Romana-Salatherzen auf einem Teller anrichten, mit den Tomaten, Pfifferlingen und den gerösteten Brezenscheiben garnieren und das Dressing darübergießen. Den Bergkäse daraufhobeln.



**Bayern glüht!**