

Kopfsalat gebraten

Salat

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 10 Minuten } **20 Minuten**

ZUTATEN / Portionen		4	6
Kopfsalat (fest)	St	1	
Butter	TL	1	
Olivener Öl	EL	1	
Thymianzweige	St	2	
Puderzucker			
Salz			
Pfeffer			

Variante

Schalotten	St	2	
Gemüsebrühe	ml	125	

VORBEREITEN:

1. Vom Kopfsalat die äußeren Blätter entfernen. Den Salat vierteln und vom Strunk nur soviel herausschneiden, dass die Blätter noch zusammenhalten.
2. Thymianzweige abzupfen.

ZUBEREITUNG:

1. Die Salatviertel in einer Pfanne mit Butter und Olivenöl von allen Seiten kurz anbraten.
2. Die Salatviertel mit Puderzucker bestäuben und solange karamellisieren bis sie eine schöne Farbe angenommen haben.
3. Thymianblättchen zufügen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Variante

1. Schalotten fein schneiden.
2. Schalotten und Salatviertel in eine Pfanne geben. Brühe angießen.
3. Zudeckeln und ca. 3 Minuten bei sanfter Hitze dünsten.
4. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

*



Backofen	Leiste	Grad	Stunden	Minuten
Umluft	2. v. u.			
Unter- u. Oberhitze	2. v. u.			