



FLAMMENGRIFF

# Grillierter Mini Lattich Salat Caesar Style Mit Speckstreifen und Belperknolle

Zutaten für 4 Personen:

## Mengenangaben:

4 Stk Mini Lattich  
2 Stk Toastbrotscbeiben  
8 Stk Bratspeckscheiben  
1 Stk Belperknolle  
2 Essl Mayonnaise  
1 Essl Naturejoghurt  
1 Essl Dijon-Senf  
3 Essl Weissweinessig  
1 Stk Knoblauchzehe, fein hacken  
6 Essl Olivenöl  
Salz, Pfeffer

## Vor- und Zubereitung:

Von den Lattichen den Stielansatz dünn abschneiden; die Blätter sollen noch zusammenhalten. Dann die Lattiche je nach Grösse der Länge nach halbieren oder vierteln, unter kaltem Wasser gründlich spülen und sehr gut abtropfen lassen.

Für Die Sauce die Mayonnaise, Naturejoghurt, Dijon-Senf, Weissweinessig und Knoblauch verrühren, dann das Olivenöl dazu rühren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Toastbrotscbeiben auf dem Flammengrill goldbraun rösten und danach in Würfel-Croutons schneiden. Bratspeck knusprig rösten und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die geschnittenen Mini Lattich auf dem Flammengrill kurz auf beiden Seiten grillieren, je zwei Stück auf Teller anrichten und etwas Sauce darüber träufeln. Mit den Brotcroutons bestreuen, Belperknolle darüber hobeln und mit je zwei von den grillierten Speckscheiben garnieren. Den Salat sofort servieren.

## Tipp:

Anstelle von Belperknolle kann auch Späne von Sbrinz oder Parmesankäse verwendet werden.