

Romanasalat mit Blue-Cheese-Dressing, Speckscheiben, Croûtons



Zutaten für zwei Personen:

2 Romana-Salatherzen
150 ml Milch
1 Knoblauchzehe
50 g Gorgonzola oder Roquefort
100 g frisch geriebener Parmesan
1 1/2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer aus der Mühle
6 Scheiben Frühstücksspeck
3 Scheiben Toastbrot
1-2 EL Butter oder Olivenöl

1. Romana-Salatherzen längs teilen, Strunk heraus-schneiden und quer in Streifen schneiden. Salatstreifen gut waschen und schleudern.
2. Milch im Topf erhitzen. Knoblauchzehe abziehen und in feine Scheiben schneiden und in die Milch geben. Käsesorten zugeben und schmelzen. Fleißig rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Olivenöl untermischen und in hohem Kunststoffbecher mixen. In eine Schüssel geben und bei Zimmertemperatur abkühlen lassen.
3. Frühstücksspeck im vorgeheizten Backofen bei 160° Umluft auf dem Rost

etwa 9 Minuten braten. Dabei ein Backblech als Fettpfanne unterschieben.

4. Toastbrot entrinden und in Würfel schneiden. In Olivenöl oder Butter in einer beschichteten Pfanne braten. Nicht zu dunkel werden lassen.

5. Romanasalat auf großen Tellern locker verteilen. Mit der Käsesauce beträufeln. Die gebratenen Speckscheiben auflegen und die Croûtons darüber streuen. Sofort servieren.

Hinweise:

Das Olivenöl bei der Käsesauce kann man weglassen. Die Käseanteile kann man variieren, eher mehr Blauschimmelkäse als Parmesan nehmen. Die Mengen sind für eine kleine Hauptspeise berechnet, d.h. sie reichen für drei Vorspeisenteller, wenn es mehrere Gänge gibt.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 25 min, Gesamtzeit ca. 35 min, große Salate, kleine Gerichte, international

Rezeptanregung: Alexander Herrmann in BR3, 25.05.08
Anpassung und Foto: Walter Stand 13.01.2023