

Rezept

# Gebratener Romanasalat

Ein Rezept von Gebratener Romanasalat, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>1 EL</b> Pinienkerne	<b>1</b> rote Zwiebel
<b>120 g</b> Brie	<b>120 g</b> Erdbeeren
<b>1</b> Romana-Salatherz	<b>3 EL</b> Öl
<b>2 EL</b> Aceto balsamico	Salz
Pfeffer	<b>1-2 TL</b> grüne Pfefferkörner (aus dem Glas)
<b>4 Scheiben</b> Baguette	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 565 kcal

## Zubereitung

1. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett hellbraun anrösten und herausnehmen. Die Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden. Den Brie in Scheiben schneiden. Die Erdbeeren waschen, putzen und in Scheiben schneiden.
2. Das Salatherz waschen, längs halbieren und trocken tupfen. In einer Pfanne 1 EL Öl erhitzen, Salathälften darin bei starker Hitze mit der Schnittseite nach unten 1-2 Min. anbraten. Mit dem Essig ablöschen und zugedeckt bei kleiner Hitze 1-2 Min. garen. Salathälften mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Erdbeeren, Brie, Zwiebel und Pfefferkörner auf zwei Tellern verteilen. Mit dem restlichen Öl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Salatherzen darauf anrichten, mit den Pinienkernen bestreuen. Mit dem Baguette servieren.