

Rezept

## Römersalat mit Blue-Cheese-Dressing

Ein Rezept von Römersalat mit Blue-Cheese-Dressing, am 28.06.2026

### Zutaten

<b>1 Kopf</b> Römersalat (ersatzweise 4 kleine Römersalatherzen)	<b>100 g</b> Blauschimmelkäse
<b>50 ml</b> Olivenöl	<b>100 ml</b> Milch
Pfeffer	Salz
	<b>200 g</b> Ciabatta

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 335 kcal, 24 g F, 9 g EW, 25 g KH

### Zubereitung

1. Den Strunk vom Römersalat entfernen, die Blätter unter fließend kaltem Wasser abbrausen und anschließend trocken schütteln oder in einem Sieb gut abtropfen lassen. Blätter in Streifen schneiden und in eine große Schüssel geben.
2. Blauschimmelkäse in eine Schüssel geben und mit einer Gabel zerdrücken. Die Milch sowie 1 EL von dem Olivenöl dazugeben, alles glatt rühren, salzen und pfeffern.
3. Das Ciabatta in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Restliches Öl in einer weiten Pfanne erhitzen und die Brotwürfel darin in 3-4 Min. zu knusprigen Croutons anbraten. Pfanne vom Kocher nehmen und die Croutons etwas abkühlen lassen.
4. Croutons über dem Salat verteilen und das Blue-Cheese-Dressing vor dem Servieren darüber träufeln. Sofort genießen.