



www.timskitchen.de

Gegrillter Salat mit Vinaigrette

Zutaten für: 4 Personen (Beilage)

4	Stück	Romanasalat
1	Stück	Schalotte
3	EL	Olivenöl
3	EL	weißer Balsamico
1	TL	Dijon Senf
1	TL	süßen Senf
1	TL	Zucker
½	TL	Meersalz
2	EL	Mineralwasser



Zubereitungszeit ca.: 15 Minuten

Zubereitung:

Den Salat der Länge nach vierteln und waschen.

Für die Vinaigrette die Schalotte schälen und in sehr feine Würfel schneiden. Zusammen mit den restlichen Zutaten außer dem Salat in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen verquirlen.

Die Salatviertel auf den Schnittseiten bei direkter Hitze so lange grillen, bis sie Farbe genommen haben. Auf einem Teller ablegen und mit etwas Vinaigrette übergießen. Eine tolle Beilage zum Grillen.