

Salat aus der Pfanne: Gebratener Romanasalat mit Rösti & Joghurt



[caption id="attachment_25522" align="aligncenter" width="1024"]



Romanasalat gegrillt/ Rösti/ Joghurt/ Pesto/

Erdnussauce[/caption]

Mal ganz anders

Es klingt eigenartig, wenn Salat vor dem Anrichten gebraten wird, oder? Dabei kommt es nur auf die richtige Salatwahl an, um dieser Zubereitung den richtigen Pfiff zu verleihen. Romanasalat oder Romanaherzen eignen sich aufgrund ihrer festen Struktur perfekt für den Grill oder die Pfanne. Das Ergebnis erinnert an eine Mischung aus knackigem Salat und geschmortem Chicorée. Dazu ein kräftiges Dressing und ein paar knusprige Rösti - und fertig ist ein herrliches Gericht!

Deswegen hier die heutige Rezeptur für "**Gebratener Romanasalat mit Rösti & Joghurt**":

Zutaten

- 2 Romanasalat, klein (oder die Salatherzen)
- 600 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend
- 1 Ei
- 2 EL Erdnussbutter
- 2 EL Cocktailsoße
- 200 g Joghurt
- Handvoll Kresse
- Walnüsse, gehackt

- Wer möchte: Trauben und Granatapfelkerne
- Salz & Pfeffer
- Öl zum Braten

Dressing

- 4 EL Öl
- 3 EL Essig
- 1 TL (Honig-) Senf
- Salz & Pfeffer

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und in eine Schüssel raspeln (fein), anschließend salzen.

Nach 10 Minuten die Kartoffelraspeln gut ausdrücken.

Die Raspel mit Ei und Pfeffer vermengen. Kleine Rösti formen und in einer heißen Pfanne beidseitig goldgelb braten.

Die Zutaten für das Dressing mixen.

Nun die Erdnussbutter mit 3 EL heißem Wasser und der Cocktailsoße vermischen.

Die Salatherzen längs halbieren und mit der Schnittfläche in einer heißen Pfanne ca. 30 Sekunden scharf anbraten. Dann wenden und nochmals 30 Sekunden braten.

Zum Anrichten, die Rösti und den Joghurt auf Teller verteilen. Die gebratenen Salatherzen darauf platzieren und mit Dressing beträufeln. Zuletzt mit Kresse, Erdnusssoße, Walnusskernen, Granatapfelkernen und Trauben garnieren.