

Gegrillter Romana-Salat mit Rosmarin-Kartoffeln und Joghurt-Minz-Dip



Das brauchst du:

2 Romana-Salatherzen
8 fest kochende Kartoffeln
Olivenöl kalt gepresst
6 Stängel Rosmarin
Honig
1 Becher Joghurt
1 kleine Zwiebel bzw. Schalotte
4 Stängel Minzblätter
Balsamico-Essig
Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß
Parmesan-Käse oder alternativ einen anderen italienischen Hartkäse

So machst du's richtig:

- 1.) Heize den Backofen auf 200 Grad Oberhitze/Unterhitze vor.
- 2.) Wasche die Kartoffeln und schneide sie in Hälften.
- 3.) Zupfe von 3 Stängeln Rosmarin die Blätter ab und hacke sie klein.
- 4.) Gib auf ein Backblech Olivenöl und verteile es mit den Händen.
- 5.) Lege die Kartoffeln auf das Blech und salze bzw. pfeffere sie.
- 6.) Nimm den klein gehackten Rosmarin und gib ihn auf die Kartoffeln.
- 7.) Träufle etwas Olivenöl auf die Kartoffeln.
- 8.) Backe die Kartoffeln im Backofen bei 200 Grad etwa 35 Minuten.
- 9.) In der Zwischenzeit kannst du den Joghurt in eine Schüssel geben.
- 10.) Schneide die Zwiebel und die Minzblätter klein und gib sie zu dem Joghurt.

- 11.) Gib 2 Esslöffel Olivenöl und etwas geriebenen Parmesankäse in den Joghurt und püriere das Ganze mit dem Pürierstab.
- 12.) Würze den Dip mit Salz.
- 13.) Wasche nun den Romana-Salat und schneide den unteren Strunk ab.
- 14.) Schneide den Salat in 2 Hälften.
- 15.) Würze mit Salz und gib Honig darauf.
- 16.) Nimm eine Pfanne mit Olivenöl und brate den Salat auf jeder Seite für 3 Minuten an.
- 17.) Nimm die Kartoffeln aus dem Ofen und würze sie mit edelsüßem Paprika.
- 18.) Richte alles auf einem Teller schön an.
- 19.) Reibe zum Schluss noch etwas Parmesankäse auf die Salatstücke.