

GEGRILLTE ROMANAHERZEN

mit Parmesan-Dressing

Egal ob als raffinierte Beilage oder als leichter Hauptgang, der die warmen Sommerabende perfekt begleitet: gegrillte Romanasalat-herzen sind ein wahres Geschmacks-Highlight!

Außerdem ist das Gericht super gesund und super schnell und einfach nachzumachen!



Das Parmesandressing kann bei uns gekauft werden oder das eigene Lieblingsdressing verwendet werden.

ZUBEREITUNG:



1. Romanaherzen halbieren und mit Salz, frisch gemahlen Pfeffer und Olivenöl marinieren, Haut an 3 Stellen leicht anschneiden
2. Auf die Grillplatte legen und hauptsächlich von der Schnittseite grillen
3. Granatapfel aufschneiden und Kerne herauslösen
4. Für das Parmesandressing alle Zutaten außer Öl in den Mixer geben und gut durchmischen
5. Mixer auf niedrigste Stufe stellen und Öle langsam reinlaufen lassen
6. Falls das Dressing zu fest wird, ein bisschen Wasser oder Brühe dazugeben
7. Die gegrillten Romana-Herzen auf ein Teller geben, das Dressing und die Granatapfelkerne über den Salat geben und mit Kräutern ausgarnieren
8. Mit Limettenabrieb und einem Spritzer Olivenöl servieren



Zutaten:

 Für 2 Personen

- > 4 Stk Romanaherzen
- > 1 Granatapfel
- > 1 EL Olivenöl
- > Salz und Pfeffer
- > 1 Rosmarinzweig
- > Kräuter nach Wahl
- > 1 Limette



QR-Code scannen,
um zum Kochvideo zu gelangen