



Geschmorter Kopfsalat

2 Kopfsalate
50 g Butter
2 EL Pinienkerne
1 Tomate, getrocknet
1 EL Essig
100 ml Gemüsebrühe
1 EL Puderzucker
Salz, Pfeffer
50 g Butter (zum Aufmontieren)

Zubereitung

1. Den Kopfsalat putzen, waschen und die grossen Blätter abzupfen. Die Salatblätter in einen vorgewärmten Topf mit Butter geben. Salz und Puderzucker hinzugeben und mit den Pinienkernen und Tomaten vermischen. Gut durchschwenken. Mit Essig kurz ablöschen und die Gemüsebrühe hinzugeben. Alles für 10 Minuten bei 160 Grad Celsius dünsten.
2. Die Blätter aus dem Topf nehmen und in einem Sieb abtropfen lassen (Flüssigkeit auffangen). Die grossen Blätter auf eine Folie auslegen. Den Rest der Blätter klein hacken, mit Salz, Zucker und Olivenöl abschmecken. Die Masse auf die grossen Salatblätter geben und einrollen.
3. Den abgetropften Saft mit der Butter aufmontieren und nach dem Anrichten über den geschmorten Kopfsalat geben.