

Enjoy your
meal!

Grillrezepte 8/10 – Taste of USA

Gegrillter Babylattich, gegrillter Speck,
gegrilltes Brot, Sardellen, Caesar Dressing

Zubereitung

Den Holzkohlegrill vorheizen

Aus Mayonnaise, Knoblauch, weissem Balsamico Essig und geriebenem Parmesan ein Caesar-Dressing herstellen

Brot und Speck in feine Scheiben schneiden

Den Babylattich halbieren, die Schnittfläche mit Olivenöl bestreichen und würzen

Babylattich grillieren bis er Farbe angenommen hat – Speck und Brot ebenfalls auf den Grill legen

Lattich mit Dressing, Speck, getoastetem Brot, gehobeltem Parmesan und Sardellen anrichten

Zutaten (2 Pers.)

3 Babylattich

4 Specktranchen (nicht zu dünn)

1 Ciabatta

4 EL Mayonnaise

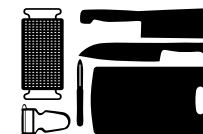
1 kleine Knoblauchzehe

1 Spritzer weisser Balsamico

1 Stk. Parmesan

4 Sardellenfilets (kann man auch weglassen)

Salz und schwarzer Pfeffer



RÜSTEREI