

Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

Geschmorter Römersalat

Zutaten: 1 Römersalat, Butter, 1 Zwiebel, 60 gr. gewürfelter Speck, 1 Prise Zucker, Weißweinessig, Gemüsebrühe.

Zubereitung: Den Römersalat halbieren, waschen und den Strunk keilförmig herausschneiden.

Die Speck- und Zwiebelwürfel in einem Bräter mit Butter anbraten. Danach mit einer Prise Zucker bestreuen.

Die Salathälften darauf legen, mit etwas Essig ablöschen und mit Gemüsebrühe halb bedecken. Den Bräter mit Backpapier abdecken und den Römersalat bei ca. 180 °C 10 – 15 Min. schmoren lassen.

Dazu reicht man Reis oder Kartoffeln.

Guten Appetit wünscht Ihr *Gemüse bringt's* -Team

www.gemuese-bringts.com, Tel. 02525-2560 (Telefonzeiten Di. und Do. 9 - 12 Uhr)