



Lattichsalat mit mariniertem Ricotta, Tomate und Croûtons

Guter Ricotta hat wenig Eigengeschmack, dafür eine wunderbare Konsistenz und gerade darum ist er empfänglich für eine delikate Marinade aus gutem, dunklem Balsamico-Essig, gewürzt mit Kräutersalz und etwas Pfeffer. Zusammen mit Croûtons, Tomate und Zwiebel auf Lattich angerichtet gibt das eine gute Salat-Vorspeise, oder eine Beilage zu Gegrilltem oder zu Gratins.

Lattich ist eine robuste Salatpflanze, er bleibt knackig, auch wenn er etwas länger in der Sauce liegen bleibt und behält seine Form ebenfalls beim Mischen mit weiteren Zutaten.

Zutaten (2 Vorspeisen)

| | |
|-------|----------------------|
| 1 | kleiner Lattich |
| 160g | Ricotta |
| 2 | Datteltomaten |
| 1 | kleine Zwiebel |
| 2El | Olivenöl |
| 1,5El | Zitronensaft |
| 2El | dunkler Balsamico |
| 2 | kleine Brotscheiben |
| | Kräutersalz, Pfeffer |

Zubereitung

Ricotta in ca. 1cm grosse Würfel schneiden. Mit Kräutersalz und wenig Pfeffer würzen. Mit Balsamico vorsichtig vermischen (Ricotta zerbröckelt leicht). 1-2 Stunden ziehen lassen.

Brot würfeln (ca. 1cm) und in Bratbutter langsam rösten bis sie knusprig und braun sind.

Lattich längs vierteln, unter fließendem Wasser abspülen und gut ausschwingen.

Danach in gut 1cm breite Streifen schneiden. Tomaten halbieren, Kerne nach Belieben entfernen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel halbieren und in feine Streifen schneiden.

Olivenöl und Zitronensaft vermischen, mit Kräutersalz und Pfeffer würzen. Salat und ausgekühlte Croûtons zugeben und vermischen. Anrichten und den marinierten Ricotta darauf verteilen.





