

Friseesalat mit Parmesan

133

Typ: Salat

Quelle: meine familie und ich

Bemerkungen: zu Weihnachten 94 mit den Kindern. Ein wenig Arganöl dazu: schmeckt stark vor, gut! Parmesan mit Sparschäler gehobelt; geht gut

Zutaten:

- 1 schöner Friseekopf,
- 4 Bleichsellerie-Stengel mit Grün,
- 2 EL Sherry-Essig,
- 1/2 TL Dijonsenf,
- Salz,
- Pfeffer,
- 4 EL Öl,
- 1 EL eingelegte rosa Pfefferbeeren,
- 2 EL Pinienkerne,
- 50 g frischer Parmesan am Stück (zum Hobeln)

Rezept:

1. Den Salatkopf zerpfücken, waschen und gründlich abtropfen.
2. Die Selleriestengel, wenn nötig, fädeln, quer in sehr dünne Scheibchen hobeln, die Blätter nur zerpfeifen.
3. Aus Essig, Senf, Salz, Pfeffer, Öl und Pfefferbeeren eine Marinade rühren.
4. Die Pinienkerne in einer trockenen Pfanne anrösten, bis sie rundum golden sind und ölig glänzen.
5. Alle Zutaten mit der Marinade mischen. Erst jetzt den Parmesan hauchdünn mit dem Gurkenhobel oder, besser noch, mit einem Trüffelhobel, der sich sehr fein einstellen läßt, in Scheiben schneiden und auf dem Salat verteilen.