

Zutaten

- 1/2 Kopf Eisberg Salat
- 1/2 Schalotte
- 2 EL weißer Balsamico-Essig
- 1TL Senf
- 50 ml Brühe
- 50 g geriebener Parmesan
- 2 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- Parmesan-Flakes und Kirschtomaten als Garnitur

Vorspeise

Parmesan-Salat

Genießen Sie unseren frischen Parmesan-Salat! Perfekt für jeden Anlass. Jetzt nachkochen und bei Kochateliers inspirieren lassen!

So wird’s gemacht:

1. Salat waschen und in feine Streifen schneiden.
2. Schalotte würfeln und zusammen mit Senf, Brühe, Essig und Parmesan in einen Becher geben. Pürieren und nach und nach Öl hineintropfen lassen.
3. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.