

## Zutaten

- 2 Knoblauchzehe(n)
- 200 g Schmand
- 3 EL Milch
- 2 TL MAGGI Würze
- 100 g Parmesan
- 2 Slightly leveled tablespoons
  Vollkorntoastbrot
- 2,5 EL Olivenöl
- 6 Slightly leveled tablespoons
  Frühstücksspeck
- 4 Romanasalatherzen
- 50 g Zwiebel, rot
- 2 Zitrone(n)
- etwas Olivenöl

## Zubereitung

- 1. Für das Dressing: Knoblauch durchpressen und mit Schmand, Milch und MAGGI Würze verrühren. Ein Drittel des Parmesan fein reiben und unterrühren. Die restlichen zwei Drittel grob hobeln und zur Seite stellen.
- 2. Zitronen halbieren. Rote Zwiebel halbieren und in feine Ringe schneiden. Romana Salatherzen der Länge nach halbieren. Vollkorntoast in Würfel schneiden.
- 3. Für die Croûtons: Vollkorntoast-Würfel in einer Pfanne in Olivenöl rösten.
- 4. Frühstücksspeck auf dem heißen Grill knusprig rösten. Kurz abkühlen lassen.
- 5. Zitronen mit der aufgeschnittenen Seite auf den Grillrost legen. Schnittseite der Salatherzen mit etwas Olivenöl bestreichen. Salat mit der Schnittseite nach unten auf den Grill geben und ca. 1-2 Min. rösten.
- 6. Romana Salat sofort auf Tellern anrichten. Rote Zwiebeln, Dressing, Frühstücksspeck grob gebröselt, Croutons und Parmesanhobel darauf geben, nach Belieben mit Zitronensaft der gegrillten Zitronen beträufeln. Dazu schmeckt frisches Baguette.

## Nährwert-Anzeige

(L) 21 Minuten

4 Portionen

Kohlenhydrate 15 g

Energie 485 kcal

Fett 38 g

Protein 18 g