



ROMANASALAT VOM GRILL

VORBEREITUNGSZEIT

0 STD 20 MIN

GARZEIT

0 STD 15 MIN

PORTIONEN

4-6

ZUTATEN

3-4 Romana Salatherzen

1 Mayo

1 Packung Bacon

1 EL Zucker

Salz

Pfeffer

Olivenöl

1 Zitrone

ZUBEREITUNG

Die Baconstreifen leicht zuckern und indirekt in den Grill legen, bis diese kross sind. Salatherzen der Länge nach teilen und mit Öl benetzen, salzen und pfeffern.

Kurz im Grill anrösten.

Die Mayo und den Senf im Verhältnis 2/1 mischen und mit Zitronensaft beträufeln, Salzen und Pfeffern.

Die Marinade auf die Salatherzen streichen, den Bacon kleinschneiden und drüberstreuen.