

Gebratene Salatherzen mit Pfirsich-Oliven-Salsa

20–30 Min

Zubereitung

1. Zuerst werden die Salatherzen gewaschen und trocken getupft. Anschließend halbieren. In einer Schüssel das Olivenöl mit etwas Pfeffer und den Kräutern nach griechischer Art verrühren. Die Schnittfläche der Salatherzen bestreichen und etwas ziehen lassen.
2. Währenddessen wird die Salsa zubereitet. Die Oliven und Zwiebel ganz fein hacken. Ebenfalls den Koriander und Basilikum fein hacken. Die Pfirsiche waschen und in kleine Würfel schneiden. Die Zutaten gut miteinander vermengen.
3. Die Salatherzen in etwas Olivenöl anbraten. Bei Bedarf nochmals mit der Marinade bestreichen. Die Salathälften mit der Salsa und Frischkäse anrichten. Mit etwas Parmesan garnieren und mit frischem Baguette genießen.

Zutaten 4 Portionen

= Kotányi Produkte

4 Stk.	Romana Salatherzen
20 ml	Olivenöl
8 EL	Frischkäse
50 g	Parmesan, gerieben
1 Prise	Kräuter nach griechischer Art Gewürzsalz
1 Prise	Pfeffer bunt ganz

Für die Salsa

3 Stk.	Pfirsiche
60 g	Oliven, schwarz
0.5 Stk.	Zwiebel, weiß
1	Bund frischer Koriander
1	Bund frischer Basilikum