

## Gebratener Kopfsalat mit scharfer Vinaigrette



© le menu

### ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 30 Minuten

FÜR 4 Personen

#### VINAIGRETTE

½ Zitrone, Saft ausgepresst  
2 EL Apfelessig  
1 Schalotte, fein gehackt  
1 roter Chili, entkernt, fein gehackt  
2 EL Olivenöl  
1 TL geräucherter Paprika  
Salz, Pfeffer

#### KOPFSALAT

4 Kopfsalatherzen, halbiert  
2–3 EL Olivenöl  
Salz, Pfeffer

[www.lemenu.ch](http://www.lemenu.ch)

### ZUBEREITUNG

#### VINAIGRETTE

Alle Zutaten gut verrühren.

#### KOPFSALAT

mit Öl beträufeln, salzen. Salat in die Bratpfanne legen.  
Bei mittlerer Hitze beidseitig je 4–5 Minuten braten.

#### FERTIGSTELLEN

Salat anrichten und mit der Vinaigrette beträufeln.