

Lollo Rosso mit Aprikosen-Dressing

Zutaten:

1 Kopf Lollo Rosso
1 Schalotte
2 Aprikosen
1 rote Chilischote
Olivenöl
2 EL hellen Balsamessig
Salz und Pfeffer
Zucker
80 g Parmesan

Zubereitung:

Die Salatblätter waschen, trocken schleudern, in mundgerechte Stücke zupfen und in eine Salatschüssel geben.

Die Schalotte und Aprikosen fein würfeln. Die Chilischote längs halbieren, entkernen und fein hacken.

Für das Dressing eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen und dann die Schalotte mit der Chili andünsten. Die Aprikosen zugeben und kurz mitdünsten.

Alles mit dem Essig ablöschen. Die Pfanne vom Herd nehmen und das Dressing mit Salz, Pfeffer und evtl. 1 Prise Zucker würzen und mit 2 Esslöffeln Olivenöl gut verrühren.

Das Dressing über den Salat geben und alles gut durchmengen. Den Parmesan mit in breiten Streifen über den Salat hobeln.