

Liebblingsgericht von Benito Mussolini: Knoblauchsalat

Zutaten:

6 Knoblauchzehen (ohne Lauchfaden!)
1 Bund frische Petersilie
3 Blätter Eisbergsalat
2 EL frischen Zitronensaft
0,5 TL geriebene Zitronenschale
2 EL Olivenöl
etwas Öl zum Anbraten
Salz, Pfeffer
2 EL Knoblauchwasser (vom Einweichen)

Vorbereitung:

Knoblauchzehen schälen und mit einem Messer oder auf einer Reibe in ganz feine Scheiben schneiden.
Knoblauchscheiben in einer flachen Schale mit Wasser einweichen. Der Knoblauch sollte gerade so bedeckt sein. Ungefähr 15 bis 20 Minuten weichen lassen.
Eisbergsalat in feine Streifen schneiden und die Petersilie grob hacken.

Zubereitung:

Knoblauchscheiben aus dem Wasser herausnehmen und trocken tupfen. Dann die Scheiben in einer beschichteten Pfanne mit wenig Öl kurz anrösten.
Nun Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Knoblauchwasser, Zitronenschale und Olivenöl zu einer Vinaigrette anrühren. Knoblauch, Petersilie und Eisbergsalat hinzugeben und gut vermengen.
Der Knoblauchsalat passt zum Beispiel sehr gut zu gegrilltem Steak und frischem Baguette oder zu einer Käseplatte.
Das Rezept ist für zwei Personen. Für größere Mengen rechne die Zutaten einfach entsprechend hoch.