

Gebratener Romanasalat mit Pastete



Zutaten für zwei Personen:

1-2 Romana-Salatherzen

1 Ecke Butter

Salz, Pfeffer aus der Mühle

4 Scheiben Parisienne-Weißbrot

8 grüne Oliven mit Paprikapaste

Pasteten:

50-100 g Entenleberpastete und/oder andere Pasteten/Terrinen.

1. Romanasalat in gefällige Abschnitte teilen. Waschen und gut trocknen.

2. Romanasalat in Butter bei sehr milder Hitze anbraten und etwas dünsten, insgesamt ca. 8-10 Minuten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Als Beilage reicht man Pastete auf Parisienne Weißbrot, belegt mit halbierten grünen Oliven mit Paprikapaste.

Schlagworte:

sehr leicht, Zubereitung ca. 15 min, Vorspeisen, Salate, Wurst, französisch