

Grillierter Lattich mit Caesar-Dip



Zusatztipps

von John Vosanibola

Koch bei dieCuisine

- Als Topping zusätzlich fein gehackte Nüsse, eingelegte Zwiebeln oder 1–2 Sardellenfilets dazugeben.
- Für intensiveren Geschmack mehr Parmesan verwenden.
- Passt gut zu grilliertem Fleisch, Fisch und Co.



ca. 4 Portionen



30 min

6 Stk. Babylattich (längs halbiert)
100 g Cherrytomaten (halbiert)
Wenig Öl (optional)

Caesar-Dip

80 g Rahmquark
80 g Mayonnaise
80 g Crème fraîche
40 g geriebener Parmesan
1 kleine Knoblauchzehe (fein gehackt)
10 g Senf
2 TL Zitronensaft
1 TL Sojasauce
Salz und schwarzer Pfeffer



Zubereitung

Quark, Mayonnaise und Crème fraîche in einer Schüssel glatt rühren. Parmesan, Knoblauch, Senf, Zitronensaft und Sojasauce dazugeben und gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Dip am besten 30 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen, damit sich die Aromen verbinden.

In der Zwischenzeit den Lattich mit wenig Öl bestreichen (optional) und auf einem heissen Grill oder in einer Grillpfanne 3–5 Minuten pro Seite grillieren, bis er goldbraun ist.

Etwas Caesar-Dip auf den Teller geben, den grillierten Lattich darauflegen und mit Cherrytomaten garnieren. Servieren und geniessen.