

Gegrillte Salatherzen mit Parmesan:

Zutaten:

- 4 Salatherzen gewaschen
- Etwas Olivenöl
- Meersalz und Pfeffer
- 60 -80g Parmesan
- Orangen- oder Limettenezesten

Zubehör:

- Napoleon Grillschale

Die Salatherzen in der Mitte der Länge nach halbieren und mit Olivenöl beträufeln.

Den Grill auf ca. 220 Grad vorheizen, die Grillschale in den Grill stellen.

Anschließend auf dem Rost die Salatherzen angrillen und in die vorgeheizte Grillschale geben. Nun mit Salz und Pfeffer würzen und den Parmesan darüber geben.

Nach ca. 10. Min die Gusspfanne mit den Salatherzen aus dem Griller geben und mit einer Reibe Orangen- oder Limettenezesten darüber reiben. Servieren!

Mahlzeit !

