

**Kochen**

**Caroline Autenrieth**

**Dienstag, 14.05.2024**

**Geschmorter Kopfsalat mit Croûtons**

**Für 4 Personen**

**Zutaten**

**Für den Salat**

4 Bio-Kopfsalate  
etwas Salz  
2 Zwiebeln  
3 Knoblauchzehen  
1 Karotte  
150 g Räucherspeck  
(in Scheiben)  
etwas Pfeffer  
500 ml Gemüsebrühe, ca.  
1 Bund Schnittlauch

**Für die Croûtons**

5 Scheiben Weißbrot  
oder Toastbrot  
2 EL Olivenöl  
25 g Butter

**Zubereitung**

1. Von den **Salatköpfen** die äußeren Salatblätter entfernen. Salate am Strunk entlang halbieren und gründlich abbrausen.
2. Zwiebeln abziehen und fein schneiden, ungeschälte Knoblauchzehen andrücken. Karotte putzen, schälen, abbrausen und fein würfeln. Speck würfeln.
3. Speck in einen großen Schmortopf geben und bei mittlerer Hitze anbraten.
4. Zwiebeln, Knoblauch und Karottenwürfel zugeben und andünsten.
5. Salathälften mit den Schnittflächen nach unten nebeneinander auf das Speck-Gemüse in den Topf legen und mit sehr wenig Pfeffer würzen. Brühe angießen und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten schmoren.
6. Danach offen weitere ca. 20 Minuten schmoren, so dass Flüssigkeit weitgehend verdampft.
7. Inzwischen **für die Croûtons** das Brot würfeln.
8. Olivenöl und Butter in einer Pfanne erhitzen, Brotwürfel darin bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.
9. Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden.
10. Salate mit Schnittlauch und Croûtons bestreut anrichten und servieren.

