

# Bolognese-Pfanne auf Eisberg-Salat

## Für 2 Personen:

1 EL Bratöl-Butter	400 g Rinderhack	1 Karotte
1/2 rote Zwiebel	200 ml Sahne	150 g geriebener Gouda
10 Kirschtomaten	1 Msp. Bolognesegewürz	1 Msp. Gewürzsalz
1 EL Tomatenmark	1 Bund glatte	Petersilie

Hack im heißen Bratöl bei hoher Hitze kräftig rösten. Karotten in feine Streifen schneiden, rote Zwiebel schälen und fein würfeln.

Beides zum Hack geben und mitbraten.

Sahne in eine heiße Pfanne gießen, den geriebenen Gouda dazugeben und beides leicht erwärmen, sodass der Käse schmilzt. Es darf nicht kochen.

Kirschtomaten vierteln, zum Hack geben, mit einem Kochlöffel etwas zerdrücken und mitbraten.

Hack mit Bolognesegewürz und Gewürzsalz würzen.

Käse-Sahne-Mischung vom Herd nehmen, mit einem Schneebesen vermengen und das Tomatenmark unterrühren.

Petersilienblätter mitsamt Stielen grob hacken und  $\frac{3}{4}$  davon mit der Butter zur Bolognese-Pfanne geben.

Eisbergsalat halbieren, zwei dicke Scheiben herunterschneiden und den Strunk aus den Salatscheiben großzügig ausschneiden. Rest-Salat anderweitig verwenden.

Salatscheiben jeweils auf einem Teller anrichten und mit etwas Zitronensaft beträufeln. Jeweils 2 EL Käsesauce auf den Salatscheiben verstreichen, die Bolognese-Pfanne darauf verteilen, mit dem Rest der Käsesauce toppen und mit der übrigen Petersilie bestreuen.

Steffen Henssler am 10. Februar 2024