
Warmer Kerbel-Erbsen-Kopfsalat in Sahnesoße

Kategorie: Gemüsegerichte - Aufwand: mittel - Preis: mittel - für Gruppen: ja - vegetarisch: nein

Zutaten

500 g Erbsen
1 Zwiebel
0,5 Kopfsalat
0,5 Bund Kerbel
Butter für die Pfanne
150 ml Gemüsebrühe
150 g Sahne
Salz & Pfeffer
8 dünne Schwarzwälder
Scheiben Schinken

(Angaben für 2 Personen)

So manchem Salatliebhaber mag die Vorstellung, Kopfsalat in einer warmen Sauce zu servieren, erschrecken. Aber es schmeckt tatsächlich ausgesprochen gut! Dazu passen Pellkartoffeln.

Zubereitung

Die Erbsen aus den Schoten pulen. Die Zwiebel in feine Spalten, den geputzten Kopfsalat in Streifen schneiden. Den Kerbel grob hacken. Zwiebel in heißer Butter andünsten, Brühe und Sahne zugeben und aufkochen. Die Erbsen dazugeben und ein paar Minuten köcheln lassen. Salzen und pfeffern. Den Kopfsalat und den Kerbel unter die Erbsen heben, sofort mit Schinken anrichten und mit Pellkartoffeln servieren.

