



Lattich mit Gurke, Minze und Ricotta

Diesen frischen Sommersnack isst man von Hand. Überhaupt sollte man viel mehr von Hand essen, weil es so ein sehr ursprüngliches Vergnügen ist.

Zutaten für 4 Personen

- 2 Köpfe Mini-Lattich (Romana-Salat)
- 1 Salatgurke
- 1 Bund Minze
- 6 EL Zaubermarinade*
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 5 EL geröstete und grob gehackte Pistazien
- Pistazien
- 200 g Ricotta

Zubereitung

1. Den Lattich in einzelne Blätter teilen, waschen und trocken tupfen. Die Gurke waschen und mit der Schale in kleine Würfelchen schneiden.
2. Die Hälfte der Minzeblätter fein schneiden und mit den Gurkenwürfeln unter die »Zaubermarinade« mischen. Falls nötig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Pistazien daruntermischen und alles in die Salatblätter füllen. Den Ricotta teelöffelweise darauf verteilen und mit den restlichen Minzeblättern bestreuen.

***Zauber Marinade:**

- 250 ml Rotweinessig
- 200 ml Himbeeressig
- 100 ml Sojasauce
- 300 ml Granatapfelsaft
- 1 unbehandelte Zitrone, abgerieben Schale und Saft
- 150 g Zucker
- 25 g Salz
- 1 TL Koriandersamen
- 3 Sternanis
- 2 EL Ingwer, grob gehackt

Alle Zutaten zusammen aufkochen und 30 Minuten ziehen lassen. Durch ein feines Sieb passieren und in Flaschen abfüllen.

Rezept aus: «Tanjas Kochbuch» AT Verlag

Quelle: <https://zeitlupe.ch/panorama/essen-trinken/>