



hr1-DOLCE VITA

**Ingo Bockler**

## **Herzen vom Eisbergsalat mit Gorgonzola, Parmaschinken und Pinienkernen**

### **ZUTATEN**

1 Kopf Eisbergsalat  
150 ml Milch  
100 g Gorgonzola dulce  
2 Eigelb  
1 Tl Dijonsenf  
150 ml mildes Olivenöl  
Salz, Cayenne  
150 g Mayonnaise  
Zitronensaft  
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
2 El geröstete Pinienkerne  
200 g Parmaschinken in sehr dünnen Scheiben  
2 Zweige Basilikum

### **ZUBEREITUNG**

Eisbergsalat putzen und das feste Herz in 8 Spalten schneiden. Die äußern Blätter anderweitig verwenden. Die Milch mit dem in kleine Stückchen geschnittenen Gorgonzola aufmixen. Die Eigelb mit dem Senf verrühren, dann das Olivenöl zuerst tropfenweise, dann in dünnem Strahl zugießen und mit einem feinen Schneebeesen unterrühren bis eine cremige Mayonnaise entstanden ist. Zitronensaft und die Milch-Gorgonzola-Mischung einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### **Anrichten**

Salat auf Tellern verteilen, mit dem Dressing übergießen und mit dem Parmaschinken dekorativ belegen und mit Pinienkernen und grob geschnittenem Basilikum bestreut servieren.