Überbackene Romana-Salate und Jasmin-Reis

Dunkle Wolken ziehen an meinem Foodblog-Horizont auf. Vier vegetarische Rezepte werden in den kommenden Tagen veröffentlicht. Also vier Tage kein Fleisch. Aber ich habe mir diese Rezepte ausgedacht, also bereite ich die Gerichte auch zu und veröffentliche die jeweiligen Rezepte mit Foodfotos.

Den Anfang mache ich mit überbackenem Romana-Salat.

Dazu halbiere ich einfach Romana-Salat längs, brate die Hälften in Butter an und überbacke sie jeweils mit einer Scheibe Gouda.

Als Beilage wähle ich Jasmin-Reis, für den ich mit den Romana-Salaten beim Überbacken ein kleines Weißwein-Söße̊chen zubereite.

Fertig ist das vegetarische Rezept.

Aber eben ohne Fleisch.

Erstaunlicherweise stört dies aber bei diesem Gericht nicht unbedingt, denn der Gouda gibt doch ein sehr würziges und herzhaftes Aroma an die Romana-Salate und die Sauce ab.

Und der Jasmin-Reis hat natürlich den Vorteil, dass er auch ohne oder mit nur weng Sauce auskommt, denn er bringt selbst einen ausreichenden Geschmack mit.

[amd-zlrecipe-recipe:604]