Gebratener Mini Romana

Zutaten für 4 Personen

2 Mini Romanasalat / Salatherzen
1 Packung Frühstücksspeck
1 EL Öl zum Braten
100g Creme fraiche
1 Knoblauchzehe
Salz und Pfeffer
Essig und Honig

Die Blätter vom Mini Romana abtrennen, waschen und trocken schleudern. Jeweils 3 – 4 Blätter mit einer Scheibe Frühstücksspeck umwickeln und beiseite stellen. Den Knoblauch mit einer Knoblauchpresse in die Creme fraiche pressen, durchmischen und mit Salz, Pfeffer, Essig und Honig abschmecken. Die Mini Romana Röllchen im Öl braten und zusammen mit dem Dip servieren.

Guten Appetit!