

## Caesar Salad



***Im Caesar Salad trifft knackiger Salat auf krosse Croutons, ein raffiniertes Dressing und Parmesan: Ein Hochgenuss, der als Vorspeise oder ergänzt um weitere Zutaten als Hauptgericht schmeckt. Variieren Sie den Klassiker mit unseren Ideen!***

Dauer:  
30 Minuten

Arbeitsaufwand:  
leicht

Kalorien:  
603 kcal

Zutaten:

### **Für den Salat:**

- 350 g Mini-Romanasalat
- 100 g Bacon (Frühstücksspeck)
- 40 g Parmesan, frisch gehobelt

### **Für die Croûtons:**

- 3 Scheiben Weißbrot
- 20 g Butter

### **Für das Dressing:**

- 3 Sardellenfilet
- 2 Knoblauchzehe
- 1 TL Senf, scharf
- 1 Eigelb
- 2 EL Weinessig, weiß
- 150 ml Sonnenblumenöl
- Salz, Pfeffer
- 1 EL Zitronensaft
- 30 g Hartkäse, gerieben

## Zubereitung:

### **1.**

Für das Dressing die Sardellenfilets und die geschälten Knoblauchzehen grob zerkleinern. Mit Senf, Eigelb und Essig im Mixer gründlich durchmischen. Das Öl langsam in feinem Strahl zugießen. Mit Salz, Pfeffer sowie Zitronensaft würzen und den geriebenen Käse untermixen. Bis zur Weiterverwendung in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren ggf. etwas Wasser hinzufügen, falls das Dressing zu fest ist.

### **2.**

Für die Croûtons das Weißbrot in kleine unregelmäßige Ecken schneiden. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und die Brotecken darin unter ständigem Rühren goldbraun braten. Herausnehmen, leicht salzen und abkühlen lassen.

### **3.**

Die Salatherzen putzen, waschen, trockenschleudern und in mundgerechte Stücke zerplücken.

### **4.**

Frühstücksspeck in einer Pfanne ohne Zugabe von Fett kross braten, herausnehmen, etwas abkühlen lassen und in Stücke brechen.

### **5.**

Salatzutaten auf vier Tellern anrichten, mit den Croûtons und dem Parmesan bestreuen. Mit dem Dressing beträufeln und servieren.