



Ceasar Salat

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Großer Kopf Römersalat
- 150 g Toastbrot
- 150 ml Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- 3 Sardellenfilets
- 2 Eier, 5 Minuten gekocht, geschält
- 1 Zitrone, unbehandelt
- 80 g Parmesan am Stück
- Geschmack: Salz, Pfeffer, etwas Senf

Zubereitung:

Salat putzen, waschen und in mundgerechte Stücke schneiden.
Brot in Würfel schneiden und in Pfanne mit etwas Olivenöl knusprig rösten.
Knoblauchzehen und 2 Sardellen in hohem Behälter mit Zitronensaft, Senf und Eiern pürieren.
Während dem Pürieren langsam das restliche Olivenöl zugeben.
Mit Salz, Pfeffer abschmecken.
Salat in Schüssel geben und gut durchmengen.
Parmesan darüber hobeln und Croutons obenauf.



Versuchen Sie den Salat mal mit geraspelten Möhren, vielleicht eine gebratene Hähnchenbrust, geröstete Kerne ... alles ist möglich.