



Brunch Caesar Salad mit Bacon und Ei

Zeit gesamt
20minZubereitungszeit
20minSchwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Mini Romana	4 St.
Baguette	1 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Eier	5 St.
Bio Zitronen	1 St.
Bacon	150 g
Butter	2 EL
Salz	
Senf	1 TL
Sardellenfilets in Olivenöl	5 g
Öl	80 ml
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Parmesan, gerieben	80 g

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, Teller, hohes Gefäß, kleine Pfanne, Sieb,
SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab

1. Salatblätter einzeln abtrennen, waschen und in einem Sieb abtropfen lassen. Baguette grob würfeln. Knoblauch schälen und grob hacken. 1 Ei trennen (Eiweiß anderweitig verwenden). Zitrone heiß waschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen.
2. In einem Topf ca. 1 l Wasser zugedeckt aufkochen. 4 Eier in das kochende Wasser geben und ca. 6 Min. garen. Eier abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken und pellen.
3. Eine Pfanne auf hoher Stufe erhitzen. Baconstreifen darin ca. 3 Min. kross braten. Baconstreifen auf einem Teller beiseitestellen. Pfanne erneut mit 2 EL Butter auf mittlerer Stufe erhitzen und Bagettewürfel ca. 5 Min. goldbraun anrösten. Die Hälfte des Knoblauchs dazugeben, durchschwenken und leicht salzen.
4. In einem hohen Gefäß 1 TL Senf, Eigelb, 1 EL Zitronensaft, Zitronenschale, 1 Sardellenfilet und restlichen Knoblauch pürieren. 80 ml Öl langsam in einem feinen Strahl zugießen. Dabei den Pürierstab ständig laufen lassen, bis eine dickflüssige Masse entsteht. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Zwei Drittel des Parmesans unterheben.
5. In einer Schüssel Salat mit dem Dressing vermengen. Brunch Caesar Salad mit Croûtons, gekochten Eiern, Baconstreifen und restlichem Parmesan bestreut servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	678 kcal
Kohlenhydrate	29 g
Eiweiß	25 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	51 g