



Klassischer Caesar Salad

 Dauer
20 min.

 Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Mini Romana	4 St.
Baguette	0.5 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Eier	1 St.
Zitronen	1 St.
Butter	2 EL
Salz	
Senf	1 TL
Essig	2 EL
Öl	150 ml
Pfeffer, schwarz	
Parmesan, gerieben	50 g

Zubereitung

Salat waschen, trocken schleudern und in mundgerechte Stücke zupfen. Baguette würfeln. Knoblauch schälen und grob würfeln. Ei trennen (Eiweiß anderweitig verwenden). Zitrone halbieren und Saft auspressen.

In einer Pfanne Butter auf hoher Stufe erhitzen und Baguettewürfel ca. 3 Min. goldbraun anrösten. Die Hälfte des Knoblauchs dazugeben, durchschwenken und leicht salzen.

In einem hohen Gefäß Senf, Eigelb, Essig und restlichen Knoblauch fein pürieren. Öl langsam in einem feinem Strahl zugießen. Dabei den Pürierstab ständig laufen lassen, bis eine dickflüssige Masse entsteht. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen und zwei Drittel des Parmesans unterheben.

In einer Schüssel Salat mit dem Dressing vermengen. Caesar Salad mit Croûtons und restlichem Parmesan bestreut servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	515 kcal		
Kohlenhydrate	16 g	Ballaststoffe	1 g
Eiweiß	10 g	Fette	46 g