# Klassischer Caesar Salad

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

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 gemahlen | |
| Parmesan, gerieben | 50 g |

## Zubereitung

Küchenutensilien

große Schüssel, hohes Gefäß, mittlere Pfanne, Sieb, SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab

1. 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.

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

3. 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.

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

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

| | |
|---|---|
| Kaloriengehalt | 494 kcal |
| Kohlenhydrate | 18 g |
| Eiweiß | 10 g |
| Ballaststoffe | 2 g |
| Fette | 44 g |