

Caesar Salat

Zutaten:

Sauce:

2 Sardellenfilets
100g Mayonnaise
1 TL Zitronensaft
1 TL Weißweinessig
1 TL scharfer Senf
50 ml Sahne
50 ml kalte Gemüsebrühe
Sojasauce
Cayennepfeffer
Salz
Pfeffer

Salat:

2 Scheiben Toastbrot
80 g Speckwürfel
Ca. 800 g Römersalat oder Eisbergsalat
50 g Parmesan

Zubereitung:

Die Sardellenfilets klein schneiden und mit Mayonnaise, Zitronensaft, Essig und Senf pürieren. Sahne und Gemüsebrühe unterrühren und mit den Gewürzen kräftig abmischen.

Eine Stielpfanne 24 cm auf höchster Stufe bis zum Bratfenster aufheizen. Das Toastbrot in Würfel schneiden. Den Speck in der Stielpfanne knusprig anbraten und aus der Pfanne nehmen. Die Toastbrotwürfel im verbliebenen Bratfett knusprig braten und ebenfalls aus der Pfanne nehmen.

Den Salat putzen, in mundgerechte Stücke schneiden und auf Tellern anrichten. Die Salatsauce und die Speckwürfel sowie die Toastbrotwürfel darüber verteilen.

Den Parmesan darüber hobeln.

Man kann dazu ebenfalls gebratene Hähnchenbrust oder gebratene Garnelen dazu servieren.

Guten Appetit!