

Caesar Salad



Zutaten für 6 Portionen:

- 1-2 Eisberg Salate (je nach Grösse)
oder original Römersalat (Lattich)
- 1 zerdrückte Knoblauchzehe
- 2 Toastbrot-scheiben für Brotwürfel (Croûtons)
- 3 EL sehr gutes Olivenöl

- 1 dl frischer Zitronensaft
- 1 TL Worcestersauce
- 3 kleine zerdrückte Sardellenfilets
- 1 zerdrückte Knoblauchzehe
- 1 EL Dijon Senf
- 3 dl sehr gutes Olivenöl
Salz, Pfeffer

- 100 g frischer Parmesan
- 2 hartgekochte Eier

Zubereitung:

Knoblauchzehe zerdrücken, im Öl dünsten und die Brotwürfel darin leicht braun braten.

Knoblauch, Zitronensaft, Sardellen, Senf und Worcestersauce in einen Mixer geben und gut vermischen.

Mixer auf niedrige Stufe stellen und ganz langsam das Olivenöl zugeben. Salat in Stücke zupfen und mit dem Dressing mischen.

Mit etwas Salz und frischen Pfeffer würzen.

Anrichten und den zerbröckelten Käse und kleingehacktes Ei darüber streuen, zuletzt die Knoblauchcroûtons.

Ein klassischer leichter Salat als Vorspeise - mit einem gebratenen Hühnerbrustfilet wird eine komplette Mahlzeit daraus.

Wer den Geschmack nicht mag, kann die Anchovisfilets auch weglassen.

Vom Dressing gibt es ungezählte Variationen - das hier ist eine simple, die ohne rohes Eigelb auskommt.