

Caesars Salad

Kommt aus den USA

Brot ca. 1 cm groß würfeln. 2 Knoblauchzehen abziehen, klein schneiden und mit 3 EL Öl gut verrühren. Brot in einer Pfanne im Knoblauchöl in 2-3 Minuten knusprig rösten.

Salat putzen, waschen, trockentupfen und in mundgerechte Stücke zupfen.

Für das Dressing übrigen Knoblauch abziehen, kleinschneiden und mit Salz (oder kleingeschnittenen Sardellen), Mayonnaise, Sahne, Senf, Zitronensaft, dem übrigen Öl, Salz und Pfeffer mischen. Alles mit dem Pürierstab oder im Mixer zu einer glatten Masse pürieren.

Salat mit dem Dressing mischen, kurz durchziehen lassen. Mit den Croûtons und mit Parmesan bestreuen und servieren.

Arbeitszeit:	ca. 20 Min.
Schwierigkeitsgrad:	einfach
Brennwert p. P.:	370 kcal



Zutaten für 4 Portionen:

3 Scheibe/n	Toastbrot
3 Zehe/n	Knoblauch
3 EL	Oliveöl
1 großer	Salat (Romana)
½ TL	Salz
(Oder 3 Sardellenfilets, eingelegt)	
2 EL	Mayonnaise
2 TL	Senf, mittelscharf
2 TL	Zitronensaft
2 TL	Zucker
3 EL	Sahne
50-100 g	Parmesan, frisch gerieben oder gehobelt
	Salz und Pfeffer