



Caesar Salad



- **Küche:**Amerikanisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der bekannte Salat der US-amerikanischen Küche, schnell und kinderleicht gemacht

Zutaten

- 250 g geputzter Romana Salat (geht auch mit Eisbergsalat)
- 8 dünne Scheiben trocken, kross gebratenen mageren Speck
- 2 Scheiben Toastbrot ohne Rinde in 1 cm großen Croutons geschnitten
- 40 - 50g Parmesan vom Stück gehobelt
- Für den Dressing:
- 4 Sardellenfilets
- 2 Eigelbe
- 1 frische Knoblauchzehe
- 2 El mittelscharfer Senf

- 1 El Zitronensaft
- 3 El Weißweinessig
- 4 El Olivenöl
- Etwas frisch gemahlene Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Der Dressing:

Schritt2

Die Sardellenfilets, die Eigelbe, Knoblauch, Senf, Weißweinessig und Zitronensaft etwa 1 min. mit dem Stabmixer zerkleinern, dann das Öl dazu einlaufen lassen, mit frisch gemahlenem Pfeffer nach schmecken, kalt stellen.

Schritt3

Den Salat putzen und für eine ½ Stunde in kaltem Wasser auffrischen, anschließend trocknen.

Schritt4

Den Speck in einer Stielpfanne trocken und Kross ausbraten, auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

Schritt5

In das ausgetretene Speckfett die Weißbrotwürfel geben und bräunen, salzen und pfeffern.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Den gut abgetrockneten Salat mit dem Dressing mengen und den Speck sowie die Croutons darüber verteilen, Parmesan dünn darüber hobeln.

Rezeptart: Salatrezepte **Tags:** international, kultig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/caesar-salad/>