

## 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 gemahlene 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:** kultig

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