

Caesars Salat Dressing

- **Küche:**Amerikanisch
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 10m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Das Original, der Italo - amerikanischen Küche, zu Römersalat mit Croutons

Zutaten

- 2 kleine Eier
- 1/2 El Zitronensaft
- 1 El Rotweinessig
- 7 El Olivenöl
- 1 kleine Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 1 Tl Senf
- 1 Spritzer Worcestershiresauce
- 1 - 2 Sardellenfilets, zerdrückt, püriert
- Wenig Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Eier lediglich für 1 min. in sprudelndem Wasser kochen und das Eigelb heraus nehmen.

Schritt2

In eine Salatschüssel mit dem Senf, dem Rotweinessig, Zitronensaft, Sardellenfilets und Worcestershire geben, pfeffern. Mit dem Pürier Stab zu einer sämigen Masse aufrühren, dabei nach und nach das Olivenöl dazu geben, nachschmecken.

Schritt3

Wird in Amerika zu Römersalat gereicht, Brot -Croutons sind unverzichtbar, manchmal auch und Speckwürfeln.

Rezeptart: Dressings, Salatsoßen, Soßen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/caesars-salat-dressing/>