



ZUTATEN

Salat:
2 Romana Salatherzen
3 EL Mayonnaise mit wenig Zucker (z.B. von Thomy)
1/2 TL Dijonsenf
1 1/2 TL Sardellenpaste
3 Knoblauchzehen
3 1/2 EL Zitronensaft
1 TL Worcestersauce
3 EL Rotweinessig
5 EL Parmesan
+ 4 EL Parmesan
Salz
Pfeffer

Croutons:
2 Aufback-Baguettes
4 EL Sonnenblumenöl
2 TL Salz

REZEPT: CEASAR SALAD MIT CROUTONS

1. Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen
2. Für die Croutons Sonnenblumenöl und Salz in einer Schüssel zusammen mischen. Die Baguettebrötchen in kleine Würfel schneiden und gut mit dem Öl mischen
3. Eingeeölte Croutons auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und für 8-10 Minuten goldbraun backen
4. Für das Ceasar Dressing alle Zutaten, außer dem Romanasalat und den 4 EL Parmesan zusammen rühren und pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und anschließend bis zum Servieren kalt stellen
5. Den Strunk der Romana Salatherzen entfernen und den Rest in Streifen schneiden. Alles gut waschen und am besten mit einer Salatschleuder trocken schleudern
6. Den Salat in beliebig viel Dressing schwenken, Croutons dazu geben und anschließend auf zwei Teller verteilen. Die restlichen 4 EL geriebener Parmesan über die Salate geben und mit frisch gemahltem Pfeffer bestreuen

REICHT FÜR 2 PERSÖNLICHEN
DAUERT 15 MINUTEN
(VORBEREITUNGSZEIT 5 MINUTEN)



MEIN TIPP:

Perfekt schmeckt der Salat, wenn alle Zutaten knackig kalt sind. Also am besten das Dressing und den (noch nicht geschnittenen) Romanasalat ein paar Stunden vor dem Servieren in den Kühlschrank stellen.

NOTIZEN

