

## ZUTATEN

2 Romana Salatherzen  
12 Cherrytomaten  
100ml French Dressing von  
REWE Beste Wahl  
5ml Rotweinessig  
1/2 Zitrone  
40g Parmesan + Extra Parmesan  
3TL Aglio Olio  
16 Garnelen  
1 Ciabattabrötchen  
40ml Rapsöl  
Salz  
Pfeffer  
Knoblauchpulver

## CEASAR SALAD MIT GARNELEN

1. Romana Salatherzen grob schneiden, waschen und zur Seite stellen
2. Für das Dressing das REWE Beste Wahl French Dressing zusammen mischen mit Rotweinessig, Saft 1/2 Zitrone, frisch geriebenen Parmesan und 1TL Aglio Olio. Bis zum Servieren kühl stellen
3. Für die Croutons das ungebackene Ciabattabrötchen in kleine Würfel schneiden und zusammen mit Rapsöl, Pfeffer, Salz und Knoblauchpulver in einer großen Schüssel schwenken. Alle Brötchenstücke sollten nun mit Öl und Gewürzen bedeckt sein - ansonsten weiter schwenken. Pfanne erhitzen und Croutons goldbraun braten. Zum Salat geben
4. Für die Garnelen 2TL Aglio Olio in einer Pfanne erhitzen und Garnelen, sowie gewaschene Cherrytomaten bei mittlerer Hitze zugeben. Zwischenzeitlich die Garnelen wenden
5. Nun kommt alles zusammen: Salat mit Croutons in eine große Schüssel geben und mit dem Dressing begießen. Alles gut vermischen. Ceasar Salad auf Tellern anrichten und die Garnelen, sowie die Tomaten platzieren. Bei Bedarf alles mit frisch geriebenen Parmesan bestreuen und mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen

REZEPT FÜR: 2 PERSONEN  
DAUER: 0 STUNDEN 20 MINUTEN



NOTIZEN