

Caesar Salad

Ist das das perfekte Dressing für den perfekten Salat? Findet es heraus.

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 4 Portionen

Zutaten

für das Dressing

1 Eigelb
1 EL Weißweinessig
Saft von einer halben Zitrone
1 Knoblauchzehe
1/2 TL Senf
1 TL Worcestersauce
1 TL gehackte Sardellenfilets
150 ml Olivenöl
Salz
Pfeffer
Zucker

für den Salat

4 Römersalatherzen
8 Scheiben Speck oder entsprechend viele Speckwürfel
5 Scheiben Broiche oder entsprechend viele Croutons
2 Hähnchenbrüste
Parmesan
Datteltomaten
Butter
Olivenöl

Zubereitung

1. Das Eigelb mit Essig, Zitronensaft, Senf und Worcestersauce mit einem Schneebesen kräftig aufschlagen und langsam das Olivenöl hineinlaufen lassen.
2. Die so entstandene Mayonnaise mit Knoblauch, gehackten Sardellen, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
3. Den Römersalat waschen und ordentlich abtropfen lassen. Den Speck kross braten. Broiche in Würfel schneiden und in Butter anrösten. Die Hähnchenbrüste in Olivenöl anbraten und in Scheiben schneiden. Den Römersalat gut mit dem Dressing vermengen.

4. Anschließend Parmesan hobeln und den Salat mit dem Parmesan und den halbierten Datteltomaten garnieren.

Rezept von Hoffentlich schmeckt's · <https://www.hoffentlich-schmeckts.de/caesar-salad>