Caesar Salat

Der klassische Caesar Salat mit Croutons und Dressing ist ein beliebtes Salat-Rezept.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

2 Stk.	Römersalatherzen
3 Scheiben	Toastbrot
2 Stk.	Knoblauchzehe
3 EL	neutrales Pflanzenöl
2 TL	Zitronensaft
1 TL	Senf (scharf)
1 Stk.	Eidotter (frisch)
3 EL	neutrales Pflanzenöl
	Salz und Pfeffer
0.5 TL	Honig
1 Stk.	Knoblauchzehe
25 g	Parmesan gerieben
Nach Belieben	Parmesan (gerieben, gehobelt)

Zubereitung

1. Um einen **Caesar Salat** zuzubereiten, schneide das Brot nach Belieben in 1 cm große Würfel und hacke die Knoblauchzehen fein. Erhitze Rapsöl in einer Pfanne und gib die Brotwürfel hinein. Brate sie bei mittlerer Hitze goldbraun und gib gegen Ende der Bratzeit den Knoblauch hinzu. Lasse die Croutons auf Küchenpapier abtropfen.

2. Putze, wasche und trockne den Römersalat und schneide die Blätter in etwa 2 cm breite Streifen.

3. Gib die gepresste Knoblauchzehe, Zitronensaft, Senf, Eidotter, Olivenöl, Honig, geriebenen Parmesan und ca. 50 ml Wasser in einen Mixbecher. Mixe alles miteinander auf höchster Stufe, bis das Dressing weiß-cremig ist. Schmecke das Dressing mit Salz und Pfeffer ab und verdünne es gegebenenfalls mit etwas Wasser.

4. Mische den Römersalat mit dem Dressing und verteile ihn auf tiefe Teller. Serviere den Caesar Salat mit den Croutons und garniere ihn nach Belieben mit geriebenen oder gehobelten Parmesan.

Tipp

Hühnerfilets in Steifen oder Stücke anbraten und zum Caesar Salat geben.