Warmer Caesar Salad mit Garnelen

Mit dem Rezept warmer Caesar Salad mit Garnelen schafft man eine raffinierte Abwandlung des beliebten Klassikers. Zubereiten und genießen!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 18 min

Gesamtzeit: 33 min

Zutaten

2 Stk.	Knoblauchzehe
4 EL	Olivenöl
300 g	Brotwürfeln
2 TL	Sardellenpaste
2 TL	Zitronensaft
250 g	Garnelen
800 g	Salat
2 EL	Parmesan
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für den warmen Caesar Salad als Erstes den Backofen auf 180°Grad vorheizen, ebenso den Grill vorheizen. Dann in einer Schüssel zuerst die Knoblauchpaste herstellen, dazu den Knoblauch abziehen, fein hacken und pürieren.

2. Mit einer Prise Salz würzen. Nun die Hälfte der Knoblauchpaste, Öl, Salz und Pfeffer nach Belieben vermischen. Nun die Brotwürfel dazugeben und alles miteinander vermengen. Anschließend die Brotwürfel auf einem Backblech ausbreiten und für etwa 12-15 Minuten in den Ofen stellen. Die Croûtons sind fertig, wenn sie schön goldbraun sind.

3. Jetzt in einer großen Schüssel die restliche Knoblauchpaste mit Öl, Sardellenpaste und Zitronensaft miteinander vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Salat nun gründlich waschen und abtropfen lassen.

4. In einer weiteren Schüssel anschließend die Garnelen mit dem restlichen Öl sowie Salz und Pfeffer vermischen. Die Garnelen nun auf den Grill legen und etwa 6 cm über den glühenden Kohlen garen. Jede Seite etwa 2-3 Minuten grillen.

5. Währenddessen den Salat und den Parmesan in die große Schüssel geben und gut mischen. Danach den Salat auf den Tellern verteilen, die Croûtons und den restlichen Parmesan darüber verstreuen, ganz oben die Garnelen auflegen.

Tipp

Zu dem warmen Caesar Salad mit Garnelen passt am Besten knuspriges frisches Brot. Speziell an heißen Sommertagen kann ein warmer Caesar Salad mit Garnelen bei einem Grillabend eine feine, leichte Alternative zu schwerem Grillgut sein.