



SEXYGLASFUTTER.DE

GLASFOOD – PARTYFOOD – FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN -
PROTEINFOOD

Caesar´s Salad



Einkaufsliste:

Römersalat, 2 Herzen
Parmesan am Stück, ca. 80 g
Toastbrot, 3 Scheiben
Eigelb, 2
Knoblauch, 3 Zehen
Zitrone, 1 Bio
Worcestershiresauce
Dijonsenf
Anchovis, 4 in Öl
Olivenöl
Salz
Pfeffer

Vorbereitung:

- Salatherzen gründlich waschen, Strunk entfernen,
- Blätter in mundgerechte Größe schneiden,
- Zitronenschale abreiben, Saft auspressen,
- die Hälfte des Parmesankäses fein reiben,
- die andere Hälfte zu Spänen hobeln,
- Toastscheiben ohne Rinde in Würfel schneiden (ca. 1 cm)

- für das Dressing in einem Mixbecher mit dem Zauberstab pürieren:
- 2 Eigelbe, 2 Knoblauchzehen, 1 EL Dijonsenf, 4 Anchovis,
- 1 EL Worchestershiresauce, fein geriebenen Parmesan, 1 TL Zitronensaft, zum Schluss langsam Olivenöl zugeben, sodass eine Emulsion entsteht,
- mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken



SEXYGLASFUTTER.DE

GLASFOOD – PARTYFOOD – FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN -
PROTEINFOOD

Zubereitung:

- Olivenöl zusammen mit einer Knoblauchzehe und 2 Stängeln Rosmarin in einer beschichteten Pfanne erhitzen,
- die Brotwürfel darin kross zu Croutons rösten,
- den Salat mit dem Dressing gut vermischen,
- in breite, aber flache Gläser füllen,
- mit Parmesanspänen und den Croutons bestreuen

Tipps:

- Dieser Salatklassiker von 1924 lässt sich sehr leicht aufpeppen:
z.B. mit kross gebratenen Hähnchenfilets, Anchovis, Avocadospalten, hart gekochten Eiern, eingelegten Oliven, gebratenen Riesengarnelen,...
- Wer Anchovis oder Worcestershiresauce nicht mag, kann stattdessen auch eingelegten Thunfisch (ca. 40 g) in das Dressing geben.
- Wie bei jedem Blattsalat solltet ihr das Dressing immer erst kurz vor dem Verzehr untermischen.

Dazu schmeckt

- ein kräftiger Grauburgunder.