



Caesars Salad

Zeit gesamt
25min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Eier	1 St.
Zitronen	1 St.
Knoblauchzehen	2 St.
Olivenöl	120 ml
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Zucker	
Mini Romana	4 St.
Parmesan	80 g
Toastbrot	3 Scheiben

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, hohes Gefäß, kleine Pfanne, SILVERCREST Stabmixer/
Pürierstab

1. Eier trennen. Zitrone waschen, halbieren und Saft auspressen. 1 Knoblauchzehe schälen und fein hacken. In einem hohen Gefäß Eigelb, Knoblauch und Zitronensaft fein pürieren. 80 ml Olivenöl nach und nach zugießen, dabei mit dem Pürierstab weiter pürieren, bis das Dressing cremig wird und bindet. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
2. Salat waschen, zerupfen und trocken schleudern. Parmesan in feine Scheiben hobeln. Toast entrinden und würfeln. Übrigen Knoblauch schälen und in feine Scheibchen schneiden.
3. In einer Pfanne restliches Olivenöl auf mittlerer Stufe erhitzen und Knoblauch darin ca. 1–2 Min. anbraten und herausnehmen. Toastbrotwürfel in die Pfanne geben und unter Wenden rundherum ca. 2–3 Min. kross braten. Anschließend mit Knoblauchscheibchen mischen.
4. Salat mit dem Dressing mischen und mit Croûtons und Parmesan bestreut anrichten und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	446 kcal
Kohlenhydrate	33 g
Eiweiß	18 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	28 g