



Roter Caesar-Salat mit Radicchio

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Radicchio	3 St.
Petersilie, frisch	10 g
Baguette	0.5 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Eier	1 St.
Zitronen	1 St.
Butter	2 EL
Salz	
Senf	1 TL
Essig	2 EL
Sardellenfilets in Olivenöl	10 g
Öl	150 ml
Pfeffer, schwarz	
Parmesan, gerieben	80 g

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, hohes Gefäß, kleine Pfanne, Salatschleuder, Pürierstab

1. Radicchio waschen, trocken schleudern und in mundgerechte Stücke zupfen. Petersilie waschen, trocken schütteln und Blätter von den Stielen zupfen. Baguette grob würfeln. Knoblauch schälen und fein hacken. Ei trennen (Eiweiß anderweitig verwenden). Zitrone halbieren und Saft auspressen.
2. In einer Pfanne Butter auf hoher Stufe erhitzen und Baguettewürfel ca. 3 Min. goldbraun anrösten. Hälfte des Knoblauchs dazugeben, durchschwenken und leicht salzen.
3. In einem hohen Gefäß Senf, Eigelb, Essig, restlichen Knoblauch, Sardellen und 50 ml Wasser fein pürieren. Öl langsam in einem feinem Strahl zugießen. Dabei den Pürierstab ständig laufen lassen, bis eine dickflüssige Masse entsteht. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft kräftig würzen und zwei Drittel des Parmesans unterheben.
4. In einer Schüssel Salat mit Dressing vermengen. Roten Caesar-Salat mit Croûtons, Parmesan und Petersilie bestreut servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	542 kcal
Kohlenhydrate	23 g
Eiweiß	12 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	46 g