



Caesar Salad mit Apfel und Thunfisch

Zutaten für 2 Personen:

2 Romana-Salatherzen

1 Apfel

Saft ½ Zitrone

1 Dose Thunfisch

40 g Parmesan

Dressing:

2 Sardellenfilets

1 Knoblauchzehe

3 EL Creme Fraiche

1 TL Senf

1 TL Worcestershiresauce

30g Parmesan

Saft von 1 Bio-Zitrone

Olivenöl

Pfeffer, Salz



Zubereitung:

Für das Dressing die Sardellenfilets und die Knoblauchzehe zu einem Püree verarbeiten. Creme Fraiche, Senf, Worcestershiresauce, geriebener Parmesan, Zitronensaft und 3 EL Olivenöl hinzufügen und zu einem cremigen Dressing verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Romansalatherzen waschen, trocken schleudern und in grobe Streifen schneiden. Apfel halbieren, entkernen und in feine Scheiben schneiden. Mit etwas Zitronensaft beträufeln.

Salat in einer Schüssel anrichten und mit Apfelscheiben und Thunfisch belegen. Parmesan hobeln und darüber geben. Salat mit dem Dressing beträufeln und verrühren.

© **Flavoured with Love** (www.flavouredwithlove.com)