



Gegrillter Caesar Salad

Rezept für 4 Personen:

2 Romanasalatherzen

½ Ciabatta

1 Knoblauchzehe

2 Sardellenfilets

100 g Parmesan

1 TL Worcestershiresauce

3 EL Creme Fraiche

1 TL Senf

Saft 1 Zitrone

Olivenöl

Zubereitung:

Für das Dressing die Sardellenfilets und Knoblauchzehe mit einer Küchenmaschine oder einem Pürierstab zu einem Püree verarbeiten. Creme Fraiche, Senf, Worcestershiresauce, 30 g geriebener Parmesan, Zitronensaft und 3 EL Olivenöl hinzufügen und zu einem cremigen Dressing verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Croutons das Ciabatta in kleine Würfel schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Würfel darin goldbraun braten. Aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier auskühlen lassen.

Romanasalat waschen und trocken schleudern. Die Salatherzen halbieren, mit Olivenöl beträufeln und ca. 1-2 Minuten pro Seite grillen.

Salatherzen auf einem Teller anrichten und mit Caesar-Dressing beträufeln. Croutons und restlichen Parmesan darüber verteilen.

