



Caesars Salad

Zutaten

¼ TL Salz, ¼ TL frisch gemahlener Pfeffer, 2 EL Weißweinessig, 2 EL Zitronensaft, 1 zerdrückte Knoblauchzehe, ½ TL Dijon-Senf, 1 TL Worcestersauce, 2 fein gehackte Sardellenfilets, 1 Eigelb, 125 ml Olivenöl, 1 Kopf Romana-Salat, 75 g Bacon, 50 g Parmesan, 100 g Weißbrot, gewürfelt, in Öl knusprig geröstet

Zubereitung

In einer großen Schüssel Salz, Pfeffer, Essig, Zitronensaft, Knoblauch, Senf, Worcestersauce, Sardellenfilets und Eigelb gründlich verrühren. Unter kräftigem Rühren mit dem Schneebesen das Öl dazu träufeln, bis eine sämige Mayonnaise entsteht.

Den Salat waschen und in mundgerechte Stücke zerkleinern, den Bacon knusprig braten und zerbröseln.

Salat, Bacon, geriebenen Parmesan und Croutons mit der Soße vermischen und servieren.