

# Cäsar Salat

## Salate

**Vorbereitungszeit:** 60 Minuten  
**Zubereitungszeit:** 15 Minuten } **1¼ Stunden**

ZUTATEN / Portionen		4	6
Romana Salat	Kopf	2	3
Frühstücksspeck (Schinkenspeckwürfel)	g	75	110
Parmesan	g	50	75
Weißbrot (Toast)	g	100	150
Salz	TL	¼	⅓
Pfeffer schwarz gemahlen	TL	¼	⅓
Weißweinessig	EL	2	3
Zitronensaft	EL	2	3
Knoblauchzehen	St	1	1½
Dijon-Senf	TL	½	¾
Worcestersauce	TL	1	1½
Sardellenfilets	St	2	3
Eigelb	St	1	2
Olivenöl	ml	125	187

### VORBEREITEN:

1. Frühstücksspeck knusprig braten und zerbröseln oder Schinkenspeckwürfel knusprig braten.
2. Weißbrot entrinden, würfeln und in einer Pfanne mit Olivenöl goldbraun rösten
3. Parmesankäse reiben.

4. Zitrone auspressen.
5. Sardellen und Knoblauch sehr fein hacken
6. Salatsoße anrühren aus Salz, Pfeffer, Essig, Zitronensaft, Knoblauch, Senf, Worcestersauce, Sardellenfilets und Eigelb verrühren und mit dem Öl zu einer sämigen Mayonnaise aufschlagen.
7. Salat heiß abwaschen, trocknen und in mundgerechte Stücke reißen oder schmale Streifen schneiden.

### ZUBEREITUNG:

1. Salat, Frühstücksspeck, geriebenen Parmesan und Croutons mit der Sauce vermischen und servieren.

### BEILAGEN / GETRÄNKE:

\*



Backofen	Leiste	Grad	Stunden	Minuten
Umluft	2. v. u.			
Unter- u. Oberhitze	2. v. u.			