



[SEXYGLASFUTTER.DE](http://SEXYGLASFUTTER.DE)

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

## Caesar`s Salad






### Einkaufsliste:

Römersalat, 2 Herzen  
Parmesan am Stück, ca. 80 g  
Toastbrot, 3 Scheiben  
Eigelb, 2  
Knoblauch, 3 Zehen  
Zitrone, 1 Bio  
Worcestershiresauce  
Dijonsenf  
Anchovis, 4 in Öl  
Olivenöl  
Salz  
Pfeffer



[SEXYGLASFUTTER.DE](http://SEXYGLASFUTTER.DE)

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) – [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) – [PROTEINFOOD](#)

	 einfach / schnell	 preiswert
 kalt servieren		

### Vorbereitung:

- Salatherzen gründlich waschen, Strunk entfernen,
- Blätter in mundgerechte Größe schneiden,
- Zitronenschale abreiben, Saft auspressen,
- die Hälfte des Parmesankäses fein reiben,
- die andere Hälfte zu Spänen hobeln,
- Toastscheiben ohne Rinde in Würfel schneiden (ca. 1 cm)
- für das Dressing in einem Mixbecher mit dem Zauberstab pürieren:
- 2 Eigelbe, 2 Knoblauchzehen, 1 EL Dijonsenf, 4 Anchovis,
- 1 EL Worcestershiresauce, fein geriebenen Parmesan, 1 TL Zitronensaft, zum Schluss langsam Olivenöl zugeben, sodass eine Emulsion entsteht,
- mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken

### Zubereitung:

- Olivenöl zusammen mit einer Knoblauchzehe und 2 Stängeln Rosmarin in einer beschichteten Pfanne erhitzen,
- die Brotwürfel darin kross zu Croutons rösten,
- den Salat mit dem Dressing gut vermischen,
- in breite, aber flache Gläser füllen,
- mit Parmesanspänen und den Croutons bestreuen

### Tipps:

- Dieser Salatklassiker von 1924 lässt sich sehr leicht aufpeppen: z.B. mit kross gebratenen Hähnchenfilets, Anchovis, Avocadospalten, hart gekochten Eiern, eingelegten Oliven, gebratenen Riesengarnelen,...
- Wer Anchovis oder Worcestershiresauce nicht mag, kann stattdessen auch eingelegten Thunfisch (ca. 40 g) in das Dressing geben.
- Wie bei jedem Blattsalat solltet ihr das Dressing immer erst kurz vor dem Verzehr untermischen.

### Dazu schmeckt:

- ein kräftiger Grauburgunder