



# caesars salad

4 Portionen.

---

4 Scheiben Weißbrot

---

in kleine Würfel schneiden.

---

5 EL Olivenöl

---

10g Butter

---

in einer Pfanne erhitzen. Die Brotwürfel hinzufügen und rundum knusprig braten. Die Croutons aus der Pfanne nehmen und auf Küchentuch abtropfen lassen.

---

2 Köpfe grüner Salat

---

putzen, waschen, trockenschleudern, die Blätter in 2-3 cm breite Streifen schneiden und vier Teller damit auslegen.

---

2 Knoblauchzehen,  
durch die Presse gedrückt

---

2 Sardellenfilets, gehackt

---

in eine Schüssel geben.

---

Saft von 1 Zitrone

---

1 EL Worcestershire-Sauce

---

1 Eigelb

---

1 TL Senf

---

hinzufügen und alles gut verrühren.

---

100 ml Olivenöl

---

in dünnem Strahl darunterschlagen. Mit etwas

---

Salz und Pfeffer aus der Mühle

---

abschmecken.

Den Salat mit der Sauce beträufeln und mit

---

30 g Parmesan,  
frisch gerieben

---

und den Croutons bestreuen.

Für mich der einzig wahre *Caesars Salad*! Was uns hier in der Gastronomie mit eher an Mayonnaise erinnernden Dressings angeboten wird, ist eine schlichte Frechheit, finde ich...

aus New York Kochbuch | James Rizzi