



Caesar Salat

Zutaten für 4 Personen:

2 Köpfe Römersalat
8 Scheiben Toastbrot
2 EL Olivenöl
50 gr. Butter
200 gr. Mayonnaise 80% Fett
150 gr. Yoghurt
2 Knoblauchzehen
1 Sardellenfilet aus dem Glas
100 gr. Parmesan
5 EL Weißwein
Pfeffer

Zubereitung:

Römersalat putzen, waschen, trocken schleudern und in Streifen schneiden. Toastscheiben würfeln. Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen, die Brotwürfel darin bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Die Mayonnaise, den Yoghurt, die kleingehackten Knoblauchzehen und Sardelle verrühren. Die Hälfte des Parmesankäse fein reiben und unterheben, Weißwein dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Salat mit der Sauce mischen, die Brotcroutons und grob geraspelten Parmesan darüber streuen. Guten Appetit!