

## Caesar Salad

### Zutaten für: 4 Personen (Beilage)

3	Stück	Romanasalat
2	Stück	Knoblauchzehen
4	Stück	Anchovis Filets
2	Stück	Hühnerei
7	EL	Olivenöl
3	EL	Sonnenblumenöl
2	TL	dunklen Balsamico
2	TL	Dijon Senf
2	TL	Zitronensaft
1	TL	Worcestersauße
6	Scheiben	Baguette
1	EL	Butter
3	EL	Parmesan
½	TL	Meersalz



**Zubereitungszeit ca.: 20 Minuten**

### Zubereitung:

Für diesen fabelhaften und in Amerika extrem beliebten Salat, müsst ihr diesen als erstes gründlich waschen und trocken schleudern oder schütteln. Es ist wichtig, dass der Salat nicht zu nass ist, denn sonst bleibt das Dressing später nicht am Salat haften.

Das Baguette schneiden wir in mundgerechte Stücke und rösten es in einer Pfanne mit der Butter an, bis es goldbraun ist. Mit etwas Meersalz würzen und beiseite stellen.

Für das Dressing benötigen wir eine große Schüssel. Den Knoblauch schälen wir und hacken ihn zusammen mit den Anchovis fein und geben beides zusammen mit einer Prise Meersalz in einen Mörser. Dann zerreiben wir alles im Mörser, bis wir eine Anchovis-Knoblauch-Paste haben. Diese geben wir zusammen mit dem Dijon Senf, Worcestersauße, Zitronensaft (von einer frischen Zitrone), Balsamico und dem frisch geriebenem Parmesan in die Schüssel.

Die Eier trennen wir und geben die Eigelbe ebenfalls in die Schüssel. Für das Eiweiß haben wir keine Verwendung.

Fangt nun an, die Masse gleichmäßig mit einem Schneebesen oder einer Gabel zu verrühren und fügt immer wieder etwas Olivenöl hinzu, bis das gesamte Olivenöl im Dressing ist. Schmeckt das Dressing jetzt noch einmal ab, dieses sollte nun wunderbar cremig und köstlich sein.

Schneidet oder brecht den Salat in mundgerechte Stücke und gebt diese zusammen mit dem gerösteten Baguette zum Dressing und vermengt alles gut mit einander. Wenn der Salat gleichmäßig mit dem Dressing benetzt ist, könnt ihr diesen auf einem Teller anrichten. Zum Schluss mit einer Reibe ein paar Streifen Parmesan über jeden Salat hobeln und mit etwas frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer würzen.

Guten Appetit!