Salat Rezepte

Cäsar's Salat Rezept

Gattung: Salat

3	St Toastbrot	-gross und hartgekocht
3	St Knoblauchzehen	2 Essl. Zitronensaft
7 Ess	I. Olivenöl	-oder auch 3 El
	-6-8 je nach	1 Teel. Worcesteshire-Sauce
1	St Romana-Salat	1 Pr. Zucker
	-gross	2 Do Sardellenfilets in Öl
100 g	Blauschimmelkäse	-12 Stück
_	-milde	20 g Parmesan
	-Sorte	-frisch gerieben
1	St Ei	<u>-</u>

Brot 1cm groß würfeln. 2 Knoblauchzehen abziehen, pressen, mit 3 El. Öl verrühren. Brot in einer Pfanne im Knoblauchöl knusprig rösten.

Salat putzen, waschen, in mundgerechte Stücke zupfen. Käse in Würfel teilen. Ei schälen, klein hacken.

Salz, Zitronensaft, Worcestershire-Sauce, Zucker und 4 El. Öl verrühren.

Teller mit Knoblauchzehe einreiben, dünn mit Marinade bestreichen. Salat darauf legen. Sardellen, Ei, Käsewürfel darauf verteilen. Marinade überträufeln. Brot und Parmesan überstreuen.