

<h2>Caesar Salad</h2>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Den Römersalat waschen, trocken schleudern und in mundgerechte Stücke schneiden. In einer Schüssel anrichten.</li> <li>• Für die Sauce die gesamten Zutaten bis auf das Öl in einen hohen Becher geben und mit dem Pürierstab aufschlagen, dann das Öl langsam unter ständigem Weiterschlagen einlaufen lassen, bis eine cremige Sauce entstanden ist.</li> <li>• Das Toastbrot entrinden, in kleine Würfel schneiden und in heißem Öl mit Knoblauch rundum zu krossen Croûtons braten.</li> <li>• Die Sauce über den Salat geben, alles gut vermischen und den Salat mit reichlich geriebenem Parmesankäse und den Croûtons bestreut servieren.</li> <li>• Mit kross gebratenem Hähnchenfilet wird dies eine leichte Hauptspeise</li> </ul>		<p><b>Zutaten für 4 Portionen:</b></p> <p>1 Kopf Römersalat  50 g Parmesan, frisch gerieben  3 Scheibe/n Toastbrot  Öl zum Braten  1 Knoblauchzehe(n)</p> <p>Sauce:</p> <p>1 Ei(er), roh  3 Knoblauchzehe(n), in Stücke geschnitten  4 Sardellenfilet(s) aus dem Glas  2 TL Dijonsenf  ½ Zitrone(n), Saft davon  150 ml Keimöl o. Ä. - kein Olivenöl!  Pfeffer aus der Mühle</p>
<p>Arbeitszeit: ca. 30 Min.  Kochzeit: -</p>		