



Caesar Salat mit Bacon

Für den Salat:

2 Kopf Romana Salat

60 g Croutons

50 g frisch geriebener Parmesankäse

8 Scheibe(n) Bacon

Gesamtzeit: 25 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 3 Personen

Für das Dressing:

1 Eigelb

2 Knoblauchzehen, fein gehackt

2 Sardellenfilets, fein gehackt (optional)

2 Teelöffel Maitre Marcel Dijon-Senf

2 Teelöffel Maitre Marcel Worcestershire Sauce

Saft einer halben Zitrone

120 ml Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

Salz, Pfeffer

Caesar Salat mit Bacon

1.

Den Romana-Salat gründlich waschen und trocken schleudern. Den Salat in mundgerechte Stücke zupfen oder schneiden. In eine große Salatschüssel geben.

Den Bacon in einer Pfanne knusprig braten.

Für das Dressing das Eigelb in einer Schüssel verquirlen. Knoblauch, Sardellenfilets (optional), Dijon Senf, Worcestershire Sauce und Zitronensaft hinzufügen. Gut vermischen. Das Olivenöl langsam in das Eigelb-Gemisch einfließen lassen, dabei kontinuierlich rühren, bis das Dressing eine cremige Konsistenz erreicht hat. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Croutons über den Salat streuen und den geriebenen Parmesankäse darauf verteilen. Den Bacon zerbröckeln und über den Salat geben.

Das Dressing über den Salat geben und vorsichtig vermengen, um den Salat gleichmäßig zu überziehen. Den Caesar Salat sofort servieren und nach Belieben mit zusätzlichem Parmesankäse und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer garnieren.