Rezept

Caesar's Salad mit Mayonnaise-Joghurt-Dressing

Ein Rezept von Caesar's Salad mit Mayonnaise-Joghurt-Dressing, am 28.04.2024

Zutaten

1	Romanasalat (ca. 500 g)
2 EL	Joghurt
1 TL	Senf
2	Sardellenfilets in Salzlake
	Pfeffer
3 Scheiben	Toastbrot vom Vortag
2 EL	Olivenöl
75 g	Mayonnaise
2 EL	Zitronensaft
2 Tropfen	Tabascosauce
	Salz
50 g	Parmesan am Stück
60 g	Frühstücksspeck (Bacon) in Scheiben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal

Zubereitung

1. Den Salat putzen, waschen und die Blätter in ca. 2 cm breite Streifen schneiden. In einem Sieb gut abtropfen lassen. Für die Salatsauce die Mayonnaise mit Joghurt, Zitronensaft, Senf und Tabasco verrühren. Die Sardellenfilets abspülen, trockentupfen und fein hacken, unter die Sauce mischen, eventuell mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

2. Den Parmesan in feine Blättchen hobeln. Das Toastbrot entrinden und würfeln. Den Speck in Streifen schneiden. In einer Pfanne das Öl erhitzen, den Speck darin bei mittlerer Hitze knusprig braten, herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Im verbliebenen Fett die Brotwürfel rundum hellbraun anrösten, herausheben und abtropfen lassen.

3. Die Salatstreifen mit der Salatsauce beträufeln. Die Brotwürfel, den Speck und die Parmesanblättchen darübergeben oder extra zum Bestreuen servieren.