

## Rezept

# Römer-Caesar-Salat mit Lachs

Ein Rezept von Römer-Caesar-Salat mit Lachs, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>1</b> Mini-Romanasalat	<b>75 g</b> Räucherlachs (in Scheiben)
<b>1 Scheibe</b> Toastbrot	<b>2 TL</b> Öl
Salz	Pfeffer
<b>1 ½ EL</b> Salatmayonnaise	<b>1 EL</b> Naturjoghurt
<b>½ EL</b> Zitronensaft	<b>1 TL</b> geriebener Meerrettich (Glas)
<b>1 EL</b> frisch geriebener Parmesan	<b>15 g</b> Parmesan am Stück

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Person | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 590 kcal, 46 g F, 32 g EW, 12 g KH

## Zubereitung

1. Den Romanasalat waschen, längs vierteln oder achteln, den Strunk etwas abschneiden, aber nicht ganz entfernen, sodass die Achtel noch zusammenhängen. Räucherlachs nach Belieben in ca. 2 cm breite Streifen schneiden.
2. Das Toastbrot in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Das Öl in einer kleinen Pfanne erhitzen, Brot darin bei mittlerer Hitze 3 - 4 Min. goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen, beiseitestellen.
3. Für das Dressing die Mayonnaise mit dem Joghurt, 1 - 2 EL Wasser, Zitronensaft, Meerrettich und geriebenem Parmesan verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Römersalat und Lachs auf einem Teller anrichten, Sauce und Brotwürfel darüber verteilen. Den Parmesan mit dem Sparschäler in Streifen hobeln und auf den Salat streuen.