Rezept

Caesar-Dressing

Ein Rezept von Caesar-Dressing, am 19.05.2025

Zutaten

1	kleine Knoblauchzehe
2	frische Eigelb
2 EL	Weißweinessig
75 ml	Gemüsebrühe
100 ml	Sonnenblumenöl
	Pfeffer
3 EL	geriebener Parmesan
2	Sardellenfilets in Öl
1 TL	Dijon-Senf
1 Spritzer	Zitronensaft
2 EL	Crème fraîche
	Salz
1 Spritzer	Worcestersauce

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal

Zubereitung

1. Wichtig: Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben. Knoblauch schälen und mit Sardellen fein hacken. Beides mit Eigelben, Senf, Essig, Zitronensaft, Brühe und Crème fraîche in einen hohen Rührbecher geben. Pürieren, dabei das Öl zulaufen lassen und den Pürierstab von unten nach oben bewegen. Mit Salz, Pfeffer und Worcestersauce würzen, zum Schluss Parmesan unterrühren.