

## Rezept

# Caesar-Dressing

Ein Rezept von Caesar-Dressing, am 20.04.2024

## Zutaten

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

## 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.