

## Rezept

# Caesar'S Salad mit Ei

Ein Rezept von Caesar'S Salad mit Ei, am 12.09.2024

## Zutaten

- |  |                                      |
|--|--------------------------------------|
| <b>1</b> großer Romanasalat                  | <b>100 g</b> Bacon (Frühstücksspeck) |
| <b>2 Scheiben</b> Toast- oder Kastenweißbrot | <b>1 EL</b> Pflanzenöl               |
| <b>2</b> Knoblauchzehen                      | <b>2</b> frische Eigelbe             |
| <b>1 EL</b> Zitronensaft                     | Salz, schwarzer Pfeffer              |
| <b>1/2 TL</b> Worcestersauce                 | <b>100 ml</b> Olivenöl               |
| einige Spritzer Tabasco                      | <b>1</b> hart gekochtes Ei           |
| <b>2</b> Sardellenfilets (in Salzlake)       | <b>50 g</b> Parmesan (am Stück)      |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 455 kcal

## Zubereitung

1. Strunk vom Salat abschneiden und äußere Blätter entfernen. Den Salat kurz abspülen, in Blätter zerlegen, trocken schütteln und in 2-3 cm breite Streifen schneiden.

---

2. Den Bacon in Streifen schneiden und in einer heißen Pfanne bei mittlerer Hitze in 5 Min. kross ausbraten. Das Brot entrinden und würfeln. Speck aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Brotwürfel im Speckfett mit 1 EL Öl bei mittlerer Hitze zu knusprigen Croûtons braten. Die Knoblauchzehen abziehen, fein würfeln und kurz mitbraten.

---

3. Für die Salatsauce die Eigelbe mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Worcestersauce verquirlen. Öl nach und nach in dünnem Strahl zugeben und cremig rühren. Mit Tabasco und Salz abschmecken.

---

4. Das Ei pellen und grob hacken. Sardellenfilets abspülen, trocknen, klein schneiden. Salat in der Sauce wenden, auf Tellern anrichten. Ei, Sardellenfilets, Croûtons und Bacon aufstreuen, Parmesan grob darüberaspeln.