

## Rezept

# Caesar's Dressing

Ein Rezept von Caesar's Dressing, am 23.04.2024

## Zutaten

|                           |                                      |
|---------------------------|--------------------------------------|
| <b>2</b> Knoblauchzehen   | <b>2</b> frische Eigelb (M)          |
| <b>1 EL</b> Weißweinessig | <b>1 - 2 EL</b> Zitronensaft         |
| <b>1 TL</b> Zucker        | <b>1 - 2 EL</b> Worcestershire-Sauce |
| Kräutersalz               | <b>100 ml</b> Olivenöl               |
| Kräutersalz               |                                      |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

## Zubereitung

1. Für dieses Rezept sollten alle Zutaten Zimmertemperatur haben. Den Knoblauch schälen und grob würfeln. Die Eigelbe mit Knoblauch, Essig, 1 EL Zitronensaft, Zucker, 1 EL Worcestershiresauce und 1 TL Kräutersalz in einen hohen Becher geben.

---

2. Die Eigelbe-Mischung mit dem Stabmixer pürieren. Das Olivenöl unter weiterem Pürieren zunächst tropfenweise, dann in einem dünnen Strahl dazugeben, bis eine cremige Sauce entstanden ist.

---

3. Die Sauce mit ca. 50 ml Wasser bis zur gewünschten Konsistenz verdünnen. Mit Kräutersalz, Pfeffer, Zitronensaft und Worcestershiresauce abschmecken. Caesar's Dressing passt gut zu allen Blattsalaten, aber auch zu Nudel- und Kartoffelsalaten. Klassisch wird es mit Romanasalat, gehobeltem Parmesan und knusprigen Croûtons serviert, gern auch ergänzt durch Hähnchenbrust, Garnelen oder in dünne Scheiben geschnittene Avocado.