

Rezept

Klassisches Caesar-Dressing

Ein Rezept von Klassisches Caesar-Dressing, am 19.04.2024

Zutaten

125 g Mayonnaise	75 ml Olivenöl
2 TL Zitronen- oder Limettensaft	1 TL Worcestersauce
1 TL scharfer Senf	1/4 Knoblauchzehe
6 Sardellenfilets (in Öl)	1 EL Öl (von den eingelegten Sardellen)
30 g frisch geriebener Parmesan	Salz
Pfeffer	1 Glasflasche (ca. 350 ml), Trichter

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 8 PORTIONEN (ca. 300 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min
| **Pro Portion** Ca. 235 kcal

Zubereitung

1. Die Zutaten abwiegen und bereitstellen.

2. Alle Zutaten mit 3 EL Wasser in einen hohen Rührbecher geben und mit einem Pürierstab cremig mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Das Caesar-Dressing mit Hilfe des Trichters in die Flasche füllen. Haltbarkeit: ca. 1 Woche (im Kühlschrank). Es passt nicht nur zum klassischen Caesar Salad, sondern gibt allen Salatblättern, die stabil sind und nicht gleich zusammenfallen, sein Würze. Auch fein: zu Salaten mit gekochtem oder gegrilltem Gemüse, Fisch oder Kalbfleisch.