

## Rezept

# Lauwarmer Nudelsalat à la Caesar

Ein Rezept von Lauwarmer Nudelsalat à la Caesar, am 19.05.2024

## Zutaten

### Für das Dressing:

<b>1</b> sehr frisches Ei (M)	<b>1</b> Sardellenfilets in Öl
<b>½ TL</b> Dijon-Senf	<b>1 EL</b> Zitronensaft
<b>4 EL</b> Olivenöl	Salz
Pfeffer	

### Für den Nudelsalat:

<b>1 Scheibe</b> Weißbrot	<b>4 Scheiben</b> Frühstücksspeck
<b>6 Blätter</b> Romanasalat (ersatzweise Eisbergsalat)	<b>2 TL</b> Butter
<b>150 g</b> Tagliatelle	Salz
<b>25 g</b> Parmesan	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 705 kcal, 40 g F, 20 g EW, 65 g KH

## Zubereitung

1. Für das Dressing das Ei anstechen und in kochendem Wasser 3 Min. garen. Kalt abschrecken, etwas abkühlen lassen und halbieren. Das Ei mit einem Löffel aus den Schalen lösen. Das Sardellenfilet abtropfen lassen und hacken. Ei, Sardellenfilet, Senf, Zitronensaft und Öl in einen hohen Becher geben und fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und abgedeckt beiseitestellen.
2. Für den Nudelsalat das Weißbrot in kleine Würfel, den Frühstücksspeck in feine Streifen schneiden. Die Salatblätter waschen und trocken schütteln, dann in Streifen schneiden.
3. Die Butter in einer kleinen Pfanne zerlassen. Die Frühstücksspeckstreifen darin anbraten, bis sie knusprig werden. Die Brotwürfel zugeben und bei mittlerer Hitze unter Wenden goldbraun rösten.
4. Die Tagliatelle einmal durchbrechen und in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen. Die Salatstreifen zu den Nudeln in den Topf geben und kurz untermischen. Die Nudeln mit dem Salat in ein Sieb abgießen und kurz kalt abschrecken.
5. Die Nudeln und Salatstreifen mit dem Dressing vermengen und auf tiefe Teller verteilen. Den Speck und die Brotwürfel daraufstreuen. Den Parmesan in dicken Spänen über die Nudeln hobeln und den Salat sofort servieren. Erst beim Essen durchmischen, damit die Brotwürfel schön knusprig bleiben.