Caesar\'s Salad
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

75 gr Speck ohne Schwarte, 2 Scheiben Kastenweizenbrot, 2 Zehen Knoblauch, 6 Esslöffel Pflanzenöl, 1 Römersalat, 2 ganz frische Eier, 100 ml kaltgepreßtes Olivenöl, 4 Esslöffel Zitronensaft, 2 Sardellenfilets, 40 gr Parmesan (im Stück).

Die Vorbereitungen:

Den Speck sehr fein würfeln, Knoblauch hacken und das entrindete Weißbrot in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Den Salat waschen, sehr gut abtropfen und in Streifen schneiden. Sardellen kalt abbrausen, abtrocknen und kleinhacken, Parmesan hobeln oder grob raspeln.

Die Zubereitung:

Die Speckwürfel im Pflanzenöl auf kleiner Flamme knusprg braun braten, aus der Pfanne nehmen und im Fett die Brotwürfel braten. Kurz vor dem Ende des Bräunens den Knoblauch zugeben, die fertigen Croutons auf Küchencrepp entfetten. In einem kleinen Topf Wasser aufkochen, die angepieksten Eier (GANZ frisch, um Salmonellen zu verhindern) für ca. eine Minute in das kochende Wasser geben. Aus dem Wasser nehmen, abschrecken und den Inhalt direkt in eine Schüssel geben, langsam Olivenöl und Zitronensaft unter ständigem (kräftigen) Rühren zugeben. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken, den Salat, Speck und Sardellen unterheben und den fertigen Salat mit Croutons und dem Parmesan bestreuen und sofort servieren.
Guten Appetit!

Dieses Rezept finden Sie unter: www.sehrlecker.de