

Caesar Salad

Zutaten

1 Stück Salatherzen
1 Hand voll Rucola

Sauce:

25 Gramm Rahm
100 Gramm Mayonnaise
1/4 Teelöffel Dijon Senf
15 Gramm Essiggurken
15 Gramm Grana
3 Gramm Sardellen
1 Gramm Salz
2 Gramm Knoblauch
5 Gramm Essig
3 Gramm Zucker

Zubereitung

Ein Stück Weißbrot in mundgerechte Stücke schneiden, mit Öl knusprig braten.
Salzen

Ich verwende „Grana“, man kann aber gerne auch dieselbe Menge Parmesan nehmen.

Eine Hühnerbrust waschen, trocken tupfen, in Streifen schneiden und mit ein wenig Öl anbraten. Wenn das Hühnchen durch ist, von der Flamme nehmen, einen Teelöffel Butter und ein bisschen frischen Rosmarin in die Pfanne geben und durchschwenken.

Salatherzen vierteln und mit dem Rucola in eine Schüssel geben.

2-3 Esslöffel Dressing in die Schüssel geben, ein paar Croûtons dazugeben und alles miteinander vermengen.

Den Salat in einem Teller anrichten, ein wenig Grana oder Parmesan über den Salat geben und mit dem Hühnerfleisch vervollständigen.

Sauce:

All die Zutaten in eine Schüssel geben und zu einer feinen Sauce mixen.